



37. Woche

MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

**09.09. Mo**  
**Hühnersuppeneintopf**  
 mit Nudeln und feinem Gemüse  
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

**10.09. Di**  
**Panierte Jagdwurst 2,4,9**  
 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergssalat  
 Dressing a1,G,I,J

**11.09. Mi**  
**Griesflammerie**  
 mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat ( ext.verpackt)a1,I,G,

**12.09. Do**  
**Geschnetzeltes vom Schwein**  
 mit RahmsöÙe dazu Pfannengemüse und Reis, Obst a1,G,G,I,J,

**13.09. Fr**  
**Thür. Rostbrätl**  
 mit ZwiebelsoÙe und Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

**Hähnchenschnitte „CordonBleu“**  
 mit KäÙe und Schinken gefüllt SoÙe  
 Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J,

**Thüringer Bratwurst1**  
 mit SoÙe, Mischgemüse und Salzkartoffeln  
 Obst a1,C,G,I,J,

**Thüringer Krautwickel**  
 mit Hackfleischfüllung, dazu BratensoÙe und Kartoffelpüree a1,G,I,J

**Jägerschnitzel**  
 mit PilzrahmsöÙe dazu Petersilienkartoffeln  
 Krautsalat in Saurer Sahne a1,C,F,I,J,

**Gebratenes Schollenfilet**  
 mit warmen Kartoffelsalat und RemouladensöÙes a1,C,F,I,J

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

**Gekochtes Rindfleisch**  
 mit DillsoÙe 10 dazu Boullion-  
 Kartoffel, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE  
 Kcal 525

**Pikantes Eierragout**  
 mit SenfsoÙe10,5, dazu Petersilien-  
 Kartoffeln, Rote-Beete 5 a1,C,F,I,J,3,0 BE  
 Kcal 485

**Putenbrustfilet natur**  
 mit RahmsöÙe,10 dazu Blumenkohl  
 und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE  
 Kcal 392

**Grünpoheneintopf**  
 mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,  
 dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE  
 Kcal 433

**Würzfleisch vom Schwein 10**  
 mit KäÙe überbacken dazu  
 Gemüsereis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE  
 Kcal 348

MENÜ 2

**14.09. Sa**  
**Weißer Bohneneintopf**  
 mit 2 Krakauer Würstchena und Kartoffeln,  
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

MENÜ 3 Schonkost

**3 Gehacktes Klößchen**  
 auf Rahmkohlrabi,10 mit Salzkartoffeln  
 Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE  
 Kcal 585

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = Kann Gräten enthalten

9 = mit Nitritpökelsalz

10 = gebunden mit Johannesskermehl  
 od. Guarkeimehl

**15.09. So**  
**Rindersauerbraten**  
 mit SoÙe, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer  
 Klößen, Obst a1,I,J

**Schweinesteak natur**  
 mit SoÙe,10 Möhrengemüse und  
 Kartoffeln, Obst,a1,C,F,G,I, 4,0 BE  
 Eiw. 50  
 Fett 12  
 KH 36  
 KJ 1953  
 Kcal 466

- Allergene:  
 A = Gluten  
 a1 = Weizen, a2 Roggen  
 a3 Gerste, a4 Hafer  
 B = Krebstiere  
 C = Eier  
 D = Fisch;  
 E = Erdnüsse  
 F = Soja  
 G = Laktose  
 h1 = Mandeln,  
 h2 Haselnüsse  
 h3 Walnüsse  
 h4 Kaschunüsse  
 h5 Pecannüsse  
 h6 Paranüsse  
 h7 Pistazien  
 h8/9 Macadamia  
 I = Sellerie  
 J = Senf  
 K = Sesamsamen  
 L = Schwefeldioxid  
 M = Lupinen  
 N = Weichtiere  
 X = kann Spuren von  
 Allergenen enthalten

## MENÜ\* 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**  
mit Spargelstücken, Ananas und  
Champignons, dazu Bag. Brötchen a1,G,C,J

**Di**  
**Gebratene Hähnchenkeule**  
mit ½ Pfirsich und Ananasscheiben, dazu  
bunter Nudelsalat a1,C,F,G,J

**Mi**  
**Quarkpokal „Birne Helene“**  
Schokoquark mit Birnen überzogen mit  
Vanillesoße G

**Do**  
**Paniertes Schweineschnitzel**  
mit Kartoffelsalat, Garnitur und  
Senfbröchen a1,C,G,I,J

**Fr**  
**Heringsfilet „Hausfrauen Art“**  
in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und  
Zwiebeln, dazu Brot und Butter a1,C,I,G,

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**Spätzle/ Pilzpflanne**  
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit  
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

**Großes Eieromelett**  
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln  
Dessert a1,C,F,G,I

**2 Pfannkuchen**  
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme  
Vanillesoße, Fruchtyoghurt a1,C,G

**vegetarische Bolognese**  
mit Spaghetti und Mix Salat, Dressing  
Dessert G,C,F,I

**3 Kartoffeltaschen gefüllt**  
mit Frischkäse dazu Tomatensoße  
gemischter Salat, Dressing, Dessert a1,F,G,I

## MENÜ 7 Sondermenü

**Putensteak „Hawaii“** a1,G,F,I,J  
mit Ananas und Käse überb., dazu Rahm-  
soße, Curryreis, gemischter Salat, Dess.

**Schaschlik Spieß**  
mit Basilikum-Tomatensoße und  
Blattspinat-Risotto, Dessert a1,C,F,G,I

**Fischfilet Bordolaise** a1,G,I,J  
mit Sauce Bernaise und Bandnudel dazu  
Gurkensalat, Dessert

**Überbackenes Champignonsteak**  
mit Rahmsoße dazu Kräuterspätzle  
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

**Hirchgulasch**  
mit Apfelrotkohl und  
2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,I,J

## MENÜ 5

**Täglich**  
Von  
**Montag bis Freitag**  
**Guten Appetit**

**Salatpokal**  
mit frischen Salaten der Saison,  
dazu Thunfisch, 1 Bröt. Saure-  
Sahne- Dressing a1,G,

## MENÜ 8

**Sollanka**  
mit Kasselerfleisch dazu  
Brötchen, Dessert  
a1,F,I  
**Montag bis Freitag**

**37. Woche**