



14. Woche

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (ohne Kennzeichnung)

30.03. Mo **Frischer Möhreintopf**
mit Kasserletfleisch, Petersilie und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,1

31.03. Di **Putenrahmgeschnetzeltes**
mit Hausmacher Spätzle und fruchtiger Rotkohlsalat a1,F,G,1

01.04. Mi **Vanillereisbrei**
bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. 1 Bröt. m. Käsecke (getr. verp.) a1,G

02.04. Do **Rinderröllbraten**
mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln a1,F,G,1,1

03.04. Fr **Hackfleischbällchen**
mit Champignonrahmsoupe und Makkaroni Obst, a1,F,G,1

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Szegeediner Gulasch vom Schwein
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G

Thüringer Rostbrätl
mit Zwiebelsoße dazu Bratkartoffeln Obst, a1,C,G,F,1

Schweineschnitzel
mit Rahmhampignon, 3 dazu Petersilienkartoffeln, Obst a1,C,F,G,1,1

Defiger Wurstgulasch
mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,1

Seelachsfilet paniert
mit Petersiliensoupe und Salzkartoffeln, Gurkensalat a1,F,G,1,C,1

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)

Hühnerfrikassee, 10
mit Erbsen und Risotto
Dessert, a1,F,G,1, 3,0 BE
Eiw. 24, Fett 36, KH 44, KJ 2500, Kcal 599

Fischfilet
auf Blattspinat, 10, mit Salzkartoffeln, Obst, a1,F,G,1, 3,0 BE
Eiw. 40, Fett 28, KH 36, KJ 2178, Kcal 520

Frikadelle
mit Soße, 10 dazu Schwarzwurzel u. Salzkartoffeln, a1,C,F,G,1, 3,0 BE
Eiw. 47, Fett 27, KH 36, KJ 2535, Kcal 606

3 gekochte Eier
mit Senfsoße, 10 dazu Petersilienkart. und Rote-Beete-Salat, a1,F,G,1, 3,0 BE
Eiw. 33, Fett 20, KH 37, KJ 2163, Kcal 517

Hähnchenbrustfilet
mit Geflügelsoße, 10 dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,1, 3,0 BE
Eiw. 27, Fett 9, KH 39, KJ 1488, Kcal 349

MENÜ 2

04.04. Sa **Geflügelberragout**
in Apfel-Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree und Bohnensalat, Dessert a1,F,G,1

05.04. So **Mutzbraten**
mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst, a1,F,1

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Nudeleintopf
mit feinem Gemüse und Fleisch-
Klößchen dazu Dessert, a1,F,G,1, 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 21, KH 44, KJ 1935, Kcal 436

Kalbsgulasch, 10
mit Frühlingsgemüse und Salz-
Kartoffeln, Obst a1,F,1, 3,0 BE
Eiw. 68, Fett 18, KH 46, KJ 2617, Kcal 625

- 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. Quarkermehl

- Allergene:**
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 Kaschnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert, a1,C,G,J

Panierte Champignons
mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst, a1,C,F,G,I

gegrilltes Viktoriaschbarschfilet
auf Blattspinat mit Bandnudeln
Dessert, a1,F,G,I

Di ½ **gegrilltes Hähnchen** (im Beutel) warm, dazu Kartoffelsalat (im Becher) C,F,G,J

Kartoffel- Brokkoligratin
mit Käse überbacken, dazu Salat,
Dessert, a1,C,G

Kaninchenkeule geschmort
mit Soße dazu Apfelrotkohl und 2 Th.
Klößen, Obst, a1,F,G,I

Mi **Hausgemachter Fleischsalat**
mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter a1,C,F,G,J

Bunte Gemüseplatte
mit Zitronenbuttersoße dazu
Rahmkartoffeln, Dessert, a1,C,G

Hähnchenbrustfilet Piccata
mit Käsepanade dazu Tomatensoße und Spaghetti, Rohkostsalat, Dessert, a1,F,G,I

Do **Gebratene Putenbrust**
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles, C,F,G,J

Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln, dazu
Apfelmus, Dessert, a1,C,G

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensoße und Kartoffeln, dazu
Dessert a1,C,F,I

Fr **Gegrillter Gyros- Braten**
auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing e

Zucchini
gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße und Reisrisotto, Dessert, a1,C,F,G,I

Gebackene Kalbsleber
mit Apfel-Röstzwiebelsoße dazu Püree und Gurkensalat, Dessert, 9, a1,I,J,G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Mit frischen Salaten der
Saison u. Partyfrikadellen, 1
Brötchen, French Dressing
A1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Freitag

14. Woche