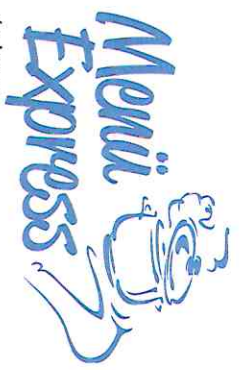


17. Woche



MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

20.04. Mo
Hühnersuppeintopf
mit Reis und feinem Gemüse
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „CordonBleu“
mit Käse und Schinken gefüllt Soße
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

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

Allergene:
A= Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier

21.04. Di
Panierte Jagdwurst 2,4,9
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst
mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln
Obst a1,C,G,I,J

Pikantes Eierragout
mit Senfsoße 10,5, dazu Petersilien-
Kartoffeln, Rote-Beete,5 a1,C,F,I,J,3,0 BE
Kcal 485

D=Fisch,
E=Erdnüsse
F=Soya
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse

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

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree a1,G,I,F

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

h3 Walnüsse
h4 Kaschunisse
h5 Pecanüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8/Macadamia

23.04. Do
Geschnetzeltes vom Schwein
mit Rahmsoße dazu Pfannengemüse und
Reis, Obst a1,C,G,I,J

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

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

I=Sellerie
K=Senfsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere

24.04. Fr
Kasselerkamm
mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln
a1,G,I,J

Gebrautes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensoes a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Schwein 10
mit Käse überbacken dazu
Gemüserais, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
Kcal 348

X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 2

25.04. Sa
Weißer Bohneentopf
mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

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

Eiw. 31
Fett 30
KH 36
KJ 2444
Kcal 585

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

26.04. So
Rindersauerbraten
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Kartoffeln, Obst a1,I,J

Schweinsteak natur
mit Soße,10 Möhrengemüse und
Kartoffeln, Obst,a1,C,F,G,I 4,0 BE
Kcal 466

Eiw. 50
Fett 12
KH 36
KJ 1953
Kcal 466

Änderungen
vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

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

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

Mi
Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen überzogen mit
Vanillesoße c

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

Fr
Heringfilet „Hausfrauen Art“
in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und
Zwiebeln, dazu Brot und Butter a1,C,J,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, Fruchtjoghurt 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.

Schschlik Spielß
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

Hirschgulasch
mit Apfelfrottkohl und
2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,I,J

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Soljanka

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

17. Woche