

GmbH & CO.KG
Schlegelstr.25 b
99867 Gotha



35. Woche

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629



MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

24.08.

Mo Brechbohnenintopf mit Kasslerfleischwürfel,9 und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,F

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,C,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	17
Fett	9
KH	40
KJ	1313
Kcal	316

Allergene:
A=Weizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer

25.08.

Di Berner Käsewürstchen (mit Speck) 9,4 mit Rahmsöße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ,a1,F,G,I

Panierte Jagdwurst,4,9 mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1,G,I,J

Fischragout,10 a1,F,G,I,J mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Risotto, Obst 3,5 BE

Eiw.	41
Fett	17
KH	32
KJ	1933
Kcal	462

B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose

26.08.

Mi 3 gebratene Gehacktes-Klößchen auf Schwarzwurzeln mit Holländischer Soße dazu Salzkartoffeln , a1,C,F,G,I,J

4 Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen Obst a1,C,G

Schweinegulasch mit Rahmsöße, dazu Spiralen a1,G, und Wachsbrechbohnenalat 3,0 BE

Eiw.	33
Fett	10
KH	36
KJ	1433
Kcal	341

h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia

27.08.

Do Hausmacher Sülze mit Remouladensöße, dazu Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J (2 Folien)

Zigunersteak mit Letschosoße, und Risotto dazu Farmersalat, a1,F,G,I,J

Bratklops mit Soße,10 und Brokkoli dazu Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	51
Fett	18
KH	41
KJ	2339
Kcal	487

I=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere

28.08.

Fr Putenschnitzel mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seelachsfilet paniert mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Kraussalat a1,C,F,G,I,J

Rinderschmorbraten mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	26
Fett	27
KH	51
KJ	2353
Kcal	563

X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

29.08.

Sa Wirsingroulade dazu Speck-Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Hühnersuppenintopf mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F,I 3,0 BE

Eiw.	20
Fett	18
KH	39
KJ	1686
Kcal	403

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Geräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johannessermehl od. Quarkermehl

30.08.

So Kalbsgulasch mit Rosenkohl und 2 Th. Klöße Obst a1,C,F,G,I,J

Schweinebraten mit Soße, 3 dazu Spitzkohlgemüse,5,10 Salzkartoffeln, Obst a1,F,I 3,5 BE

Eiw.	47
Fett	17
KH	36
KJ	2085
Kcal	498

Guter Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Russische Eier

2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,I

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanillesoße, 1 Käsebrötchen und Dessert a1,G,

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm, Salzkart. u. Krautsalat, Dessert, a1,C,F,G,I,J

Mo

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark 1, Sauerkirnschen und Schokostreusel n G

Makkaroniaufauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse überbacken, Gratin, gem. Salat, Des., a1,C,F,G,I,J

Di

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas, Baguettebrötchen, Obst, a1,C,F,G,I,J

3 Spiegeleier

auf Rahmspinat mit Salzkartoffel Obst a1,G,I,J

Parmesanschnitzel, a1,C,F,G,I,J

mit Tomatenspaghetti dazu gemischter Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Mi

Panieretes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf a1,C,F,G,I,J

Tortellini gefüllt

mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u. gem. Salat mit Dressing, Des. a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und Gurkensalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Do

Tomaten-Gurkensalat

mit Mozarellastreifen, dazu 1 Baguettebrötchen, a1,G

Schupfnudel Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

Schmandschnitzel

mit Schmandcreme überbacken Kartoffelspalten, gem. Salat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Fr

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

SALATPOKAL

Frische Salate der Saison
Schinkenstreifen, 9
Joghurt Dressing
dazu 1 Brötchen, a1,G

MENÜ 8

Grießbrei, a1,G

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott
Zucker und Zimt

Montag bis Freitag

35. Woche