

38. Woche



MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

14.09. Mo **Frischer Möhreintopf** mit Kasselerfleisch,⁹ Petersilie und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

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

Hühnerfrikassee, 10 mit Erbsen und Risotto Dessert, a1,F,G,I, KJ 2500 Kcal 3,0 BE

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer

15.09. Di **Putenrahmgeschnetzeltes** mit Hausmacher Spätzle und fruchtiger Rotkohlsalat a1,F,G,I

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

Fischfilet auf Blattspinat, 10, mit Salzkartoffeln, Obst,a1,F,G,I, KJ 2178 Kcal 3,0 BE

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

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

Schweineschnitzel mit Rahmchampignon, 3 dazu Petersilienkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,I

Frikadelle mit Soße, 10 dazu Schwarzwurzel u. Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I, KJ 2555 Kcal 3,0 BE

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

17.09. Do **Rinderröllbraten** mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln a1,F,G,I,I

Deftiger Wurstgulasch mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I

3 gekochte Eier mit Senfsoße, 10 dazu Petersilienkart. und Rote-Beete-Salat, a1,F,G,I, KJ 2163 Kcal 517

h8Macedamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen

18.09. Fr **Hackfleischbällchen** mit Champignonrahmsoße und Makkaroni Obst, a1,F,G,I

Seelachsfilet paniert mit Kartoffelsalat kalt (getrennt verpackt), Obst a1,F,G,I,C,I

Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, 10 dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I, KJ 1488 Kcal 3,49

N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

Nudeleintopf mit feinem Gemüse und Fleisch- Klößchen dazu Dessert, a1,F,G,I, KJ 1935 Kcal 436

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

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

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

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

Kalbsgulasch, 10 mit Frühlingsgemüse und Salz- Kartoffeln, Obst a1,F,I, KJ 3,0 BE

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Heringssalat

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

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierte Champignons

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

MENÜ 7 Sondermenü

gegrilltes Viktoriasebarschfilet

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

Mo

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 Remouladensöße, 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, 6 dazu
Dessert a1,C,F,I

Fr

Gegrillter Gyros-Braten

auf frischen Salaten der Saison mit
Saure Sahne Dressing c

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

MENÜ 5

Salatpokal

Mit frischen Salaten der
Saison u. Partyfrikadellen, 1
Brötchen, French Dressing
a1,C,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

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

Guten Appetit

38. Woche