



**39. Woche**

**MENÜ 1**

(ohne Kennzeichnung)

**MENÜ 2**

(rot gekennzeichnet)

**MENÜ 3 Schonkost**

(schwarz gekennzeichnet)

**21.09. Mo**  
**Reiseintopf mit Rindfleisch**  
und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen,  
Dessert a1,F,G,I,J

**Kasselerücken, 9**  
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und  
Senf, Dessert A,F,G,I

**Schweinekammbraten**  
mit Soße dazu Wirsinggemüse,<sup>10</sup> dazu  
Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE  
Eiw. 32  
Fett 19  
KH 42  
KJ 2175  
Kcal 514

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

**22.09. Di**  
**Eieromelett**  
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst  
a1,C,F,G,I,J

**Hähnchenschnitzel**  
mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln,<sup>6</sup> und  
fruchtiger Krautsalat ,a1,F,G,I,J

**Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße,<sup>10</sup>**  
mit Spaghetti und geriebener Käse  
Obst, a1,F,G,I 4,0 BE  
Eiw. 41  
Fett 40  
KH 48  
KJ 3256  
Kcal 777

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

**23.09. Mi**  
**Thüringer Bratwurst,<sup>4</sup>**  
auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf  
a1,F,G,I,J

**Jägergulasch vom Schwein**  
mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-  
Knödel Sellerieessalat m. Saurer Sahne c,F,G,I,J

**Kohlribeneintopf**  
mit Rauchaflisch,<sup>9</sup> und Kartoffelwürfel  
Dessert, a1,F,I 3,0 BE  
Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

h1=Mandeln,  
h2 Haselnüsse  
h3 Walnüsse  
h4 Kaschunüsse  
h5 Pecanunüsse  
h6 Paranüsse

**24.09. Do**  
**Heringssfilet in Dillsoße**  
mit Äpfeln und Zwiebeln Gurken F,G,I,J  
dazu Kartoffeln, ( getrennt verpackt), Obst

**Chinapfanne**  
Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-  
Gemüse mit Risotto, Obst, F,I,J

**3 Königsberger Klopse**  
auf Möhren-Kohlrahbigemüse,<sup>10</sup> mit  
Petersilienkartoffeln, Obst, F,G,I,J 3,0 BE  
Eiw. 50  
Fett 18  
KH 36  
KJ 1953  
Kcal 466

h7 Pistazien  
h8Macadamia  
I=Sellerie  
J=Senf  
K=Sesamsamen  
L=Schwefeldioxid

**25.09. Fr**  
**Gebratener Fleischkäse**  
mit Soße , dazu Lauchgemüse und  
Salzkartoffeln,a1,C,F,G,I,J,

**Panieretes Flunderfilet**  
mit Remouladensoße und heißem Specksalat  
a1,C,F,G,I,J,

**Schachtikgulasch**  
mit Letscho dazu Nudeln und  
Balkansalat 3,0 BE  
Eiw. 26  
Fett 27  
KH 38  
KJ 2353  
Kcal 583

M=Lupinen  
N=Weichtiere  
X= kann Spuren von  
Allergenen enthalten

**MENÜ 2**

**MENÜ 3 Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**26.09. Sa**  
**Linseintopf**  
mit Rotwurst und 1 Wiener Würstchen,<sup>4</sup> dazu  
Brot, Dessert a1, G,I,J

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit Soße<sup>10</sup>, Vitalgemüse und  
Salzkartoffeln,<sup>6</sup> Dessert, a1,F,I, 3,5 BE  
Eiw. 36  
Fett 20  
KH 48  
KJ 2335  
Kcal 557

**Schachtikgulasch**  
mit Letscho dazu Nudeln und  
Balkansalat 3,0 BE  
Eiw. 26  
Fett 27  
KH 38  
KJ 2353  
Kcal 583

**27.09. So**  
**Burgunderbraten ,9**  
mit Bratensoße, dazu Bohngemüse und  
Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

**Putenkeulenbraten**  
mit Bratensoße<sup>10</sup>, dazu Fingermöhren  
und Salzkartoffeln, Obst, a1,F,I 3,0 BE  
Eiw. 33  
Fett 12  
KH 44  
KJ 2148  
Kcal 513

**Schachtikgulasch**  
mit Letscho dazu Nudeln und  
Balkansalat 3,0 BE  
Eiw. 26  
Fett 27  
KH 38  
KJ 2353  
Kcal 583

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 Johannesskermmehl  
od. Guartermehl

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**  
**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und  
Vollkornbrot, Dessert, A,C,F,G,I,J

**Di**  
**Bunter Schichtsalat** a1,F,G,I  
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei  
Schinken und Schmand, 1Baguettebröt.

**Mi**  
**Schweinefiletstreifen**  
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-  
Sahne-Dressing, F,G

**Do**  
**Paniertes Schweineschnitzel**  
mit buntem Nudelsalat  
Obst a1,C,F,G,I,J

**Fr**  
**Großer Brathering**  
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe und  
Brot und Butter, Dessert a1,G

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**1 Hefekloß** a1,G,  
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu  
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

**Nudelplatte „Verona“**, a1,F,G,I,  
Käsetortellini Gorgonzolasoße, Penne  
Nudel, Tomatens. gen. Salat, Dessert

**Blumenkohl in Backteig**  
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-  
Dipp, Obst, a1,C,F,G,I,J

**Grießbrei**  
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette m.  
Salat und Tomaten garniert, a1,G

**Spinatlasange**  
mit Fetakäse überbacken, dazu  
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

## MENÜ 7 Sondermenü

**Forelle „Müllerin Art“** 8  
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln, 6 dazu  
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g.

**Rotbarschfilet paniert** 8  
mit Remouladensoße, dazu warmer  
Speckkartoffelsalat, Obst g,J

**Thunfischsteak gegrillt** 8  
in Sauce Bernaise, dazu Rahmkartoffeln  
und Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

**Viktoria Seebarschfilet** 8  
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu  
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

**Lachsfilet** 8  
auf Blattspinat mit Bandnudeln  
Dessert a1,G

## Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

## MENÜ 5

**Salatpokal**  
Hähnchen Nuggets, auf frischen  
Salaten der Saison  
Italienisches Dressing  
Brötchen a1,F

## MENÜ 8

**Haxe gegrillt**  
mit Kartoffelsalat, Senf  
F,G,I,C  
Montag bis Freitag

39. Woche