



SPEISENPLAN für die Woche vom 28.09. – 04.10.2020

40. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

28.09. Mo Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen,⁴ Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Brötchen, Dessert a1,F,1

Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln Dessert, a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse, 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 29, Fett 24, KH 43, KJ 2228, Kcal 532

Allergene:

A=Gluten

a1=Weizen a2=Roggen

a3=Gerste, a4=Hafer

B=Krebstiere

C=Eier

D=Fisch;

E=Erdrütsse

F=Soja

G=Altkose

h1=Mandeln,

h2=Haselnüsse

h3=Walnüsse

h4=Kaschnüsse

h5=Pecannüsse

h6=Paranüsse

h7=Pistazien

h8=Macadamia

=Sellerie

=Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid

M= Lupinen

N= Weichteile

X= kann Spuren von Allergenen enthalten

29.09. Di mit heißen Heidelbeeren, Obst a1,G,C

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, Risotto und Partysalat a1,F,1

2 Rostbratwürstchen auf Rahmspinat, 10 mit Salzkartoffeln, a1 F,1 3,0 BE
Eiw. 36, Fett 34, KH 36, KJ 2475, Kcal 591

30.09. Mi Gepökelter Schweinekamm,⁹ mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln Rote-Beete-Salat, 5 a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert mit RahmsöÙe, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit DillsöÙe, 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 32, Fett 6, KH 36, KJ 1649, Kcal 392

01.10. Do Jagdwurstwürfel,⁴ in TomatensoÙe dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

Hähnchenkeule mit GeflügelsoÙe, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I

Hacksteak auf Rahmkohlrabi, 10 und Salzkartoffeln, 6 Obst, a1,C,F,G,I,J, 3,5 BE
Eiw. 42, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

02.10. Fr mit SoÙe, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet 8, paniert ZitronenbuttersöÙe, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in Saurer Sahne a1,C,G,R,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus¹⁰ mit Sommergemüse und Salzkartoffeln, a1 F,1 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 34, KH 37, KJ 2423, Kcal 576

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

03.10. Sa Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch,⁹ dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,1

Rindfleischsuppe mit Nudel und feinem Gemüse mit Gartenkräutern, Dess. F,1 3,5 BE
Eiw. 26, Fett 23, KH 42, KJ 2005, Kcal 478

04.10. So Schweinegulasch mit 2 Th. KlöÙe, dazu Farmersalat Obst a1,G,

Rinderbraten mit SoÙe 10 dazu Leipziger Allerlei und Serviettenknödel, Obst, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 26, Fett 18, KH 48, KJ 2214, Kcal 530

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit SüÙungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskermmehl od. Guarkernmehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Di

Panierter Schnitzel
mit Kartoffelsalat, Senf, Obst
a1,G,I,C

Mi

Verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing G,

Do

Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Fr

Bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken,9 dazu Brot und
Butter a1,G,J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reisrisotto, dazu
Gurkensalat und Dessert a1,G,

Brokkoliauflauf

mit Salzkartoffeln dazu Dessert
a1,C,G

Käsespätzle a1,C,G,

mit Rahmsoße, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, gem. Salat m. Dress.,Dess.

Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,G,

in Kräuter-Tomatensoße mit
Käseüberbacken, dazu Reis, Dessert

Nudel-Spinat- Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

MENÜ 7 Sondermenü

Wildschweingulasch

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,I

Schweinesteak „au four“

mit Würzfleisch überb. Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Hähnchenbrust „Toscana“

mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

Entenkeule

mit Soße dazu Apfelrotkohl und
Serviettenklöße, Dessert a1,F,I

Schweinlendchen „Westmorland“

mit Mixed- Pickles- Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison m.
Hähnchenbruststreifen, dazu 1
Brötchen, Joghurdressing
a1,G,

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G
Montag bis Freitag

40. Woche