



41. Woche

MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(tot gekennzeichn.)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

05.10. Mo
Hühnersuppeneintopf
 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
 Eiw. 31, Fett 24, KH 38, KJ 2199, Kcal 525

Allergene:
 A=Gluten
 a1=Weizen, a2 Roggen
 a3 Gerste, a4 Hafer
 B=Krebstiere
 C=Eier
 D=Fisch;
 E=Erdnüsse
 F=Soja
 G=Laktose
 h1=Mandeln,
 h2 Haselnüsse
 h3 Walnüsse
 h4 Kaschunüsse
 h5 Pecannüsse
 h6 Paranüsse
 h7 Pistazien
 h8Macedonia
 I=Sellerie
 J=Senf
 K=Sesamsamen
 L=Schwefeldioxid
 M=Lupinen
 N=Weichtiere
 X=kann Spuren von Allergenen enthalten

06.10. 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
 Eiw. 32, Fett 16, KH 38, KJ 2017, Kcal 485

07.10. Mi
Griesflammerie
 mit Zucker, Zimt und Pflirschwirfeln, dazu 1
 Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,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
 Eiw. 38, Fett 18, KH 37, KJ 1649, Kcal 392

08.10. 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,

Grüppcheneintopf
 mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
 dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
 Eiw. 22, Fett 20, KH 39, KJ 1825, Kcal 433

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

Gebratenes Schollenfilet
 mit warmen Kartoffelsalat und
 Remouladensoßes a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Schwein 10
 mit Käse überbacken dazu
 Gemüserreis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
 Eiw. 37, Fett 12, KH 35, KJ 1450, Kcal 348

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

10.10. Sa
Weißer Bohneneintopf
 mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln,
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

3 Gehacktes Klößchen
 auf Rahmkohlrabi,10 mit Salzkartoffeln
 Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
 Eiw. 31, Fett 30, KH 36, KJ 2444, Kcal 585

11.10. So
Rindersauerbraten
 mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
 Klößen, Obst a1,I,J

Schweinesteak natur
 mit Soße,10 Möhrengemüse und
 Kartoffeln, Obst,a1,C,F,G,I, 4,0 BE
 Eiw. 50, Fett 12, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

- 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. Quarkermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwiebel u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4 ,G

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senfübchen und
Farnessalat, a1,G

Do

Wurstsalat
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1,G

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst, a1,

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,C,F,G,I,J

Blumenkohl „Polnisch“

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert, a1,C,F,G,I

Apfelstrudel

mit heißer Vanillesoße dazu Obst, a1,G

Tortellinis

mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchtstücken, gem. Salat, Dessert, a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Entenkeule

in Orangensoße dazu Grünkohl und
Salzkartoffeln, 6 Dessert, A,F,I

Rehulasch mit Rahmchampignon

dazu frische Eierspätzle mit
Chinakohlsalat, Dressing , Obst, A,C,F,G,I

Hasenpfeffer

in Wacholderrahmsauce dazu Rotkohl,
2 Th. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Wildschweinbraten

mit glasierten Maronen, dazu Schupfnudel
und Waldorfsalat, Obst, A,C,F,G,I

Täglich

Von

Dienstag - Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der
Saison u. Putenbruststreifen,
Cocktail Dres. 1 Brötchen
a1,G

MENÜ 8

Vanillereisbrei

mit heißen Heidelbeeren
dazu Wurstbrötchen
a1,G
Dienstag bis Freitag

41. Woche