



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

44. Woche



MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

26.10. Mo
Nudelsuppe
mit Hühnerfleisch und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I

Kasselerfleisch 9
mit Schnittbohnenengemüse dazu Salzkartoffeln Dessert a1,C,F,G,I

Fleischkäse
auf Rahmspinat,10 dazu Kartoffeln Dessert, a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 31
Fett 20
KH 41
KJ 2045
Kcal 489

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fischt,
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunisse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enthalten

27.10. Di
1 Thüringer Bratwurst,4
mit Soße, Sauerkrauts und Salzkartoffeln, a1,F,I

2 Backfischhappen
mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Balkansalat, a1,C,F,G,I

Zucchinipfanne
mit Schweinegehackten und Zucchini in Tomatensoße,10,Nudel a1,F,I 4,0 BE
Eiw. 35
Fett 17
KH 38
KJ 2201
Kcal 524

28.10. Mi
3 Hefeklöße
mit heißen Zimtpflaumen, Obst,a1,C,G

Dicke Rippe (mit Knochen)
mit Soße dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,G,I,J

3 Königsberger Kluppe
mit Kapernsoße10, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat,5 a1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 38
Fett 22
KH 51
KJ 2764
Kcal 656

29.10. Do
Krautgulasch
mit Petersilienkartoffeln, Obst,a1,F,I

Rahmschnitzel
mit Rahmsöße dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, Obst a1,F,G,I,

Gegrillte Hähnchenkeule a1,C,F,G,I,J
in Geflügelsoße10, Buntes Karotten-gemüse u. Kartoffeln, Obst, 3,0 BE
Eiw. 32
Fett 19
KH 38
KJ 2433
Kcal 583

30.10. Fr
Zwiebelhacksteak
mit Soße, dazu Bohnenengemüse und Kartoffelpüree, a1,C,F,G,I,J

Seelachsgrillfilet
auf Ratatouillegemüse, dazu Reis und Obst a1,C,F,G,I

Putenoberkeulenbraten
mit Soße,10 dazu Erbsengemüse Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 40
Fett 21
KH 36
KJ 2112
Kcal 504

31.10. Sa
Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons, Spätzle, dazu Kraut-Salat, Dessert, a1,F,G,I

Möhreneintopf
mit 2 Wiener Würstchen4, Kartoff. u. Gartenkrät., Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 17
Fett 19
KH 38
KJ 1657
Kcal 393

01.11. So
Cordon Bleu vom Schwein
mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Obst, a1,C,F,G,I,J

Rinderbraten
mit Soße 10 dazu Leipziger Allerlei und KH Serviettenknödel, Obst, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 43
Fett 18
KH 48
KJ 2445
Kcal 581

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

- 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 Johanniskeimern od. Guarkeimern

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Tomatensalat
mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1,G

Di

Hähnchenbruststreifen
auf frischem Waldorfsalat, Baguette-
Brötchen und Butter a1,C,G,I,J

Mi

Salatplatte
mit verschiedenen Salaten und Party-
Frikadellen, dazu Saure Sahnedressing, a1G

Do

Tortellini – Salat, a1,C,G,I,J
mit Schinkenstreif., Tomat. und Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

Fr

Krabbencocktail
mit Champignons und Spargel, dazu
Weißbrot und Butter, a1,C,G,I,J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle, a1,C,F,G,I,J
mit Rahmsoße u. Petersilienkart, 6 Eis-
bergsalat mit Dressing, Dessert

Kartoffeltaschen, a1,F,G,I,J
mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,
Butternudeln und Krautsalat, Dessert

Cannoloni Verdi, a1,F,G,I,J,
Nudelrollen m. Spinat u. Käse gef., in
Tomatensoße überb. Salat, Dres. Obst

Röhrei
mit Rahmspinat und Bratkartoffeln,
Dessert, a1,C,F,G,I,J

Süße Schupfnudeln
mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasoße und Reis
gem. Salat, Dressing Dessert, 9, a1,G,I,J

Schweinesteak
mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,F,G,I,J,

Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignonrahmsoße dazu frische
Eierspätzle, Eisberg, Dres., Obst a1,C,F,G,I,

Krustenbraten
mit Soße dazu 2 Th Klöße und
Retichsalat, Dessert a1, G,I,J,

Gebackene Kalbsleber
mit Apfel-Röstzwiebelsoße dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert, 9, a1,I,J,G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal, a1,G
mit frischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, dazu Saure-
Sahne- Dressing, 1 Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe
mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,C,F,G,I,J,
Montag bis Freitag

44. Woche