



12. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

20.03. **MO** **Hühnersuppeintopf**
mit Reis und feinem Gemüse
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt Soße
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J,

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße 10 dazu Boullion-
Kartoffeln , Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Kcal 525

Allergene:
A= Gluten
a1=Weizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier

21.03. **Di** **Panierte Jagdwurst 2,4,9**
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst
mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln
a1,C,G,I,J,

Pikantes Eierragout
mit Senfsoße10, dazu Petersilien-
Kartoffeln, Rote-Beete.5 a1,C,F,I,J,3,0 BE
Kcal 485

D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse

22.03. **Mi** **Griesflammerie**
mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,J,G,

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße,10 dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 392

h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia

23.03. **Do** **Wellfleisch**
auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree, Senf
Obst a1,G,I,J

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln
Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J,

Gräupcheneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 433

I=Selle
J=Senf
K=Seesamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere

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

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

Würzfleisch vom Schwein 10
mit Käse überbacken dazu
Gemüserais, Obst a1 G,I 3,5 BE
Kcal 1450

X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

25.03. **Sa** **Weißer Bohneneintopf**
mit 2 Krakauer Würstchena 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
Kcal 585

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst

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

Schweinesteak natur
mit Soße,10 Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst,a1,C,F,G,I, 4,0 BE
Kcal 466

8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskermmehl
oder Guartermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

Mo mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1.G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschgulasch

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a1.F.G.1

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Di Sahneguark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1.a2.a3.a4 .G

Blumenkohl „Polnisch “

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert a1.C.F.G.1

Hähnchenbrust „Toscana“

mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1.F.1

Panierter Schnitzel

Mi mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1.G

Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1.C.F.G.1.J

Schweinesteak „au four“

Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a1.C.F.G.1

Wurstsalat

Do mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst a1.G

Tortellinis

mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchstückchen, Krautsalat, Dessert a1.F.G.1

Schweinelendchen „Westmorland“

mit Mixed- Pickles-Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1.F.1

Ungarischer Rindfleischsalat

Fr mit Baguettebrötchen und Butter a1.G

Apfelstrudel

mit heißer Vanillesoße,
dazu Obst,a1.G

Pfannengyros (von der Pute)

mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a1.F.1.G

Täglich

Von

Montag - Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison
Oliven, Pinienkerne, Parmesan Flakes
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1.G

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1.F.1
Montag bis Freitag

12. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 20.03.2023 – 26.03.2023

Abendbrot vom 20.03.2023 – 26.03.2023

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Di.

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

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 Nitrit/Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl

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 Nitrit/Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose

H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichhäute
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose

H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichhäute
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten