

40. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

02.10. Mo
Erbseneintopf,⁹
mit 2 Wiener Würstchen und Kartoffelwürfel,
dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,1

Kohlroulade
mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,1

Hähnchenbrustfilet
in milder Curryrahmsauce 10, Früchten,
dazu Risotto, Dessert a1,F,G,1 3,5 BE

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

03.10. Di
Feiertag

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Blumenkohl 5 und
Salzkartoffeln, Obst a1,F,1

Gedünstetes Putenfilet
mit Rahmsauce 10, dazu Pariser-
Karotten und Kart. Obst a1,F,1 3,0 BE

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

04.10. Mi
Geflügelberragout
mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree
a1,C,F,G,1,J

2 Rostbratwürstchen,⁴
auf Spinat, dazu Salzkartoffeln
a1,F,G,1

Hühnersuppenintopf
mit Gemüse- und Reiseinlage,
Dessert, F,1 3,0 BE

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

05.10. Do
Paprikarahmschnitzel
mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln
Farmersalat a1,C,F,G,1

Putenfrikassee
mit Gemüseris dazu
Obst G,F,J,a1

Bauernhacksteak
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,1

h7 Pistazien
h8Macedonia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid
M=Lupinen

06.10. Fr
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Obst a1,F,G,1

Eisbeinfleisch
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
a1,F,G,1,J

Gedünsteter Seelachs
in Dillsauce 10, dazu Salzkartoffeln mit
Gurkensalat 5, a1,C,F,G,1,J 3,0 BE

N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

07.10. Sa
Schnittbohneentopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,1

Ofenfrischer Hackbraten,⁴
mit Soße 10, dazu Mischungsmüse
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,1 3,0 BE

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 Johanniskeermehl
oder Quarkermehl

08.10. So
Kasselerbraten⁹
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
Obst a1,C,F,G,1,J

Rindersauerbraten
mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln,
dazu Obst a1,F,G,1,J 4,0 BE

Eiw. 46
Fett 21
KH 40
KJ 2663
Kcal 637

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. _{a1,G}

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst, _{a1}

Hirschrollbraten "Diana"

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsouße
Rosenkohl, 2 Th. Klöße, Dessert, _{A,F,C,I}

Di

Feiertag

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat, _{a1,G}

Blumenkohl "Polnisch"

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

Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst, _{a1,J,I,G}

Do

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

Tortellinis

mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchstückchen, gen. Salat, Dessert, _{a1,F,G,I}

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert _{a1,J,I,F}

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter, _{a1,G}

Süße Schnupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, _{a1,G}

Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagemüsesouße und
Bandnudel, Dessert _{a1,G,F,I,I}

Täglich

MENÜ 5

Mo. Mi. Do. und Freitag

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
_{a1,G}

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
_{a1,F,I}

Mo. Mi. Do. und Freitag

Guten Appetit
Änderungen
vorbehalten

40. Woche

Abendbrot vom 02.10. bis 08.10.2023

Abendbrot vom 02.10. bis 08.10.2023

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Salami-Käseplatte

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Mo

Mo

Räucherfischplatte

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Di

Di.

Hausmacher Wurstplatte

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Mi

Schinkenröllchen

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Do

Do

Allergene:

Allergene:

Fr

Käseplatte

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und

2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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

Quarkermehl

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

Quarkermehl