



42. Woche

Kundenname:
Tour:

SPEISENPLAN für die Woche vom 16.10. – 22.10.2023

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 schonkost (schwarz gekennzeichnet)

16.10. Mo
Nudeleintopf mit Rindfleisch
und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen,
Dessert a1,F,G,I,F

Kasselerücken, 9
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und
Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

Schweinekammbraten
mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und
Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE
Eiw. 32, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

17.10. Di
Eieromelett
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst
a1,C,F,G,I,J

Hähnchenschnitzel
mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und
fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10
mit Spaghetti und geriebener Käse,
dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE
Eiw. 41, Fett 40, KH 48, KJ 3256, Kcal 777

18.10. Mi
Thüringer Bratwurst 4
auf Sauerkraut s mit Kartoffelpüree und Senf
a1,F,G,I,J

Chinapfanne
Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-
Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

Kohlribeneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, KH
dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 34, Fett 20, KH 38, KJ 2114, Kcal 504

19.10. Do
Heringfilet in Dillsoße
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,
dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

Jägergulasch vom Schwein
mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-
Knödel Selleresalat m. Saurer Sahne C,F,G,I,J

3 Königsberger Klöße
auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit
Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 50, Fett 18, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

20.10. Fr
Gebratener Fleischkäse
mit Soße, dazu Lauchgemüse und
Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J,

Paniertes Flunderfilet
mit Remouladensoße und heißem Specksalat
a1,C,F,G,I,J,

Schaschlikgulasch
mit Letscho, dazu Nudeln und
Balkansalat 3,0 BE
Eiw. 26, Fett 27, KH 38, KJ 2353, Kcal 583

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

21.10. Sa
Bunter Gemüseintopf
mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Soße 10, Vitalgemüse und
Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE
Eiw. 36, Fett 20, KH 48, KJ 2335, Kcal 557

22.10. So
Burgunderbraten 9
mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und
Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

Putenkeulenbraten
mit Bratensoße 10, dazu Fingerringhörn
und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 33, Fett 12, KH 44, KJ 2148, Kcal 513

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

- 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 Kaschnüsse
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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a1,c,f,g,i,j

Di
Bunter Schichtsalat a1,f,g,i
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Mi
Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing f,g

Do
Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu
Obst a1,c,f,g,i,j

Fr
Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1,g

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1,g,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Nudelpplatte „Verona“ a1,f,g,i
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,c,f,g,i,j

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Salat und Tomaten garniert a1,g

Gnocchi
mit Blattspinat- Käsesoße dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,f,g,i

MENÜ 7 Sondermenü

Rindergeschnetzeltes Stroganoff
mit Champignons und Gurke, Rahmsoße
dazu Eierspätzle, Obst a1,g,c,f,i,j

geschmorte Lammkeule
mit Thymiansoße, uns Ratatouillegemüse
dazu Reis und Dessert a1,i,j,f

Thür. Rostbrätl
mit Zwiebelsoße und Kartoffel und
Krautsalat (getr. verpackt), Dessert a1,g,i,j

Krustenbraten mit Schwarte
dazu Soße und 2 Thüringer Klöße
Reichsalat, Dessert a1,g,r,i,j

Gepökelte geräucherte Dicke Rippe
auf Grünkohl mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, f,i,j,4

Täglich Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5
Salatpokal
Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison, Pinienkerne
Croutons, Mandarinen
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,f,

MENÜ 8
Soljanka
mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,f,i
Montag bis Freitag

42. Woche

Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 16.10. bis 22.10.2023

Abendbrot vom 16.10. bis 22.10.2023

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Thunfischsalat

mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Mo

Thunfischsalat

mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Schweineschnitzel (kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringssilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

Heringssilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewaschen

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl

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

Allergene:

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewaschen

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl