

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

23.10. Mo Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Brötchen, Dessert a1,F,I

Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 29
Fett 24
KH 43
KJ 2228
Kcal 532

Allergene:

A= Gluten

a1=Weizen,a2 Roggen

a3 Gerste, a4 Hafer

B=Krebstiere

O=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

24.10. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Gabelspaghetti und Partysalat a1,F,I

2 Rostbratwürstchen auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE
Eiw. 36
Fett 34
KH 36
KJ 2475
Kcal 591

25.10. Mi Gepökelter Schweinekamm,9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert mit RahmsöÙe, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit DillsöÙe 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 32
Fett 6
KH 36
KJ 1649
Kcal 392

26.10. Do Jagdwurstwürfel 4 in TomatensoÙe dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

Hausmacher Stütze mit RemouladensoÙe, dazu Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J (2 Folien)

Hähnchenkeule mit GeflügelsoÙe, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 42
Fett 19
KH 42
KJ 2175
Kcal 514

27.10. Fr Schweinerollbraten mit SoÙe, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet 8, paniert ZitronenbuttersöÙe, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE
Eiw. 25
Fett 34
KH 37
KJ 2423
Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

28.10. Sa Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch 9 dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE
Eiw. 26
Fett 23
KH 42
KJ 2005
Kcal 478

29.10. So Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,

Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit SoÙe 10 Leip. Allerlei, Serviettenknödel, dazu Obst a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 26
Fett 18
KH 48
KJ 2214
Kcal 530

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 Johannessermehl oder Guarkeimehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a₁,G

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reissotto, dazu
Gurkensalat und Dessert a₁,G,

Forelle „Müllerin Art“⁸

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln⁶, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert^g

Di

Paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a₁,G,I,C

Brokkoli Auflauf

mit Salzkartoffeln,
dazu Dessert a₁,C,G

Rotbarschfilet paniert⁸

mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst^{g,j}

Mi

Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing^g

Käsespätzle^{a₁,C,G,}

mit RahmsöÙe, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess.

Lachsfilet⁸

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu
Dessert a₁,G

Do

Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a₁,G

Tomaten-Zucchini-Gemüse^{a₁,G}

in Kräuter-TomatensoÙe mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert

Thunfischsteak gegrillt⁸

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln
und Tomatensalat, Dessert a₁,C,F,G

Fr

Bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken⁹, dazu Brot und
Butter a₁,G,J

Nudel-Spinat- Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a₁,C,G

Viktoria Seebarschfilet⁸

mit Limonen- Meerrettich-SoÙe dazu
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a₁,G,

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
CROUTONS, Peperoni dazu 1 Brötchen,
Joghurdressing^{a₁,G,}

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
groÙer Becher Rote Grütze^g
Montag bis Freitag

43. Woche

Guten Appetit

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Abendbrot vom 23.10.2023 – 29.10.2023

Abendbrot vom 23.10.2023 – 29.10.2023

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
(Salami und Schnittkäse)
Butter und 2 Brötchen A

Mo

Salami-Käseplatte
(Salami und Schnittkäse)
Butter und 2 Brötchen A

Di

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Di.

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Allergene:

Allergene:

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur,
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur,
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte
(3 Sorten Braten), Senf
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

Sa

Bratenplatte
(3 Sorten Braten), Senf
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A, G

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A, G

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