



21. 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)

**19.05. Mo**  
Nudelintopf  
mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1  
Brötchen, Dessert a1,F,I,G

**Frikassee vom Huhn**  
in Holländischer Soße, mit Gemüseris  
Dessert a1,F,I

**Eieromelett**  
mit Rahmspinat<sup>10</sup>, mit Salzkartoffeln,<sup>6</sup>  
Dessert a1, F, G, I 3,0 BE  
Kcal 457

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

**20.05. Di**  
Thüringer Bratwurst <sup>4</sup>  
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  
Senf F,G,I

**Hähnchenbrustfilet paniert**  
mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel-  
gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

**Italienisches Tomatenfleisch**  
Schweinefl., <sup>10</sup> mit Tomatenwül. dazu  
Spiralen, Eisbergs. Dres. <sup>5</sup>,a1,F,G,I,3,5 BE  
Kcal 777

D = Fisch;  
E = Erdnüsse  
F = Soja  
G = Laktose  
h1 = Mandeln,  
h2 Haselnüsse  
h3 Walnüsse  
h4 Kaschunüsse  
h5 Pecannüsse  
h6 Paranüsse  
h7 Pistazien  
h8 Macadamia

**21.05. Mi**  
Gulasch vom Rind und Schwein  
mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

**Heringsfilet „Matjes Art“**  
in pikanter Tunke mit Äpfeln,<sup>9</sup> Zwiebeln und  
Gurken, Salzkartoffeln (extra vep.), C,G,J

**Schweinsteak gedünstet**  
mit Soße <sup>10</sup> dazu Romanesco Mix <sup>1</sup>  
und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE  
Kcal 573

I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sesamsamen  
L = Schwefeldioxid  
M = Lupinen  
N = Weichtiere

**22.05. Do**  
Gebratener Fleischkäse  
auf Bayerischkraut dazu Salzkartoffeln, Obst  
G,F,I,J

**Thür. Rostbrätl**  
mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree und  
Bohnsalat a1,C,F,G,I,J

**Hausgemachter Hackbraten**  
mit Soße <sup>10</sup>, dazu Fingermöhren  
und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE  
Kcal 578

X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

**23.05. Fr**  
Gefüllte Paprikaschote  
mit Schinkenmatensöße,<sup>9</sup> dazu Reisrisotto  
Obst a1,C,F,I

**Geschmorte Dicke Rippe**  
mit Soße und Mischgemüse, dazu  
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

**Gedünsteter Seelachs**  
in Dillsoße <sup>10</sup> dazu Salz- Kartoffeln,  
Karottensalat <sup>5</sup> a1,F,G,I 3,0 BE  
Kcal 487

BE- Berechnung bezieht sich m

**MENÜ 2** (auch als Mini)

**MENÜ 3** Schonkost

**24.05. Sa**  
Putenrahmgulasch  
mit Spiralen und Rote Beete Salat  
Dessert a1,G,C,I,F

**Kartoffeleintopf**  
mit 2 Wiener Würstchen,<sup>4</sup> und feinem  
Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE  
Kcal 625

Eiw. 25  
Fett 18  
KH 45  
KJ 2617  
Kcal 625

**25.05. So**  
Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.)  
mit Soße, dazu Sommergemüse,  
Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J, 3,0 BE

**Putenbrustbraten**  
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und<sup>kh</sup>  
Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I

Eiw. 42  
Fett 16  
KH 37  
KJ 1953  
Kcal 466

- 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

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**  
2 Bratklopse  
mit Mayonäsesalat, Garnitur, dazu Senf  
und Dessert c.f.g.1

**MENÜ 6 Vegetarisch**  
(gelb  
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medallion  
mit Rahmsoße, dazu Petersilien-  
Kartoffeln, Dessert a1,c.g.1

**MENÜ 7 Sondermenü**

Schweinelendchen „Försterin“  
mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten  
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,c.f.g.1,1

**Di**  
2 Schinkenröllchen  
gefüllt mit Spargel  
auf Nudelsalat a1,f.g.1

2 Pfannkuchen  
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme  
Vanillesoße, Dessert a1,c.g.1

Schweinesteak „au four“ a1,f.g.1,1  
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-  
Kartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

**Mi**  
Gegrillte Hähnchenkeule  
mit Reissalat f.g.1

Bunte Nudeln  
mit Tomatenragout, dazu gemischter  
Salat und Dessert a1,f.g.1

Lachspfanne, a1,c.f.g.1,1  
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,  
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

**Do**  
Panieretes Schweinschnitzel  
mit mexikanischem Bohnsensalat,  
dazu Obst a1,c.f.1

Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf  
mit Käse überbacken, dazu Rahm-  
Kartoffeln, Dessert a1,f.g.1,1

Mutzbraten  
mit Soße, dazu Serviettenkrödel und  
Waldorfsalat, Obst, a1,c.f.g.1,1

**Fr**  
Holländischer Käsesalat a1,c.  
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken  
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

Vanillereisbrei  
mit heißen Sauerkirnschen, Baguette-  
Brötchen mit Käse und Tomaten a1,c.

Haushemachtes gefülltes Kraut  
mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu  
Dessert a1,c.f.1

**Täglich**  
Von  
Montag bis Freitag

**Guten Appetit**

Änderungen vorbehalten

## MENÜ 5

**Salatpokal**  
mit frischen Salaten der Saison,  
Peperoni, Croutons Sojasprossen  
Schweinefilestreifen, dazu Himbeer-  
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen  
a1,c.f.1

## MENÜ 8

**Bauernbratwurst** 9  
auf Sauerkraut  
mit Kartoffelpüree, Senf a1,1,1,1,c.g.  
Montag bis Freitag

**21. Woche**



Abendbrot vom 19.05. – 25.05.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,C,I,G</sub>

**Di**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F,G,I</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,G</sub>

Allergene:

**1 Frikadelle**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A,C,G,J</sub>

- 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 = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A,G,C</sub>

- 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 Johanniskeimehl oder Gaarkeimehl

Abendbrot vom 19.05. – 25.05.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,C,I,G</sub>

**Di.**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F,G,I</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,G</sub>

Allergene:

**1 Frikadelle**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A,C,G,J</sub>

- 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 = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A,G</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A,G,C</sub>

- 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 Johanniskeimehl oder Gaarkeimehl