



26. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

23.06. Mo
Nudeleintopf mit Hühnerfleisch
und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen,
Dessert a1,F,G,1,1,F

24.06. Di
Eieromelett
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst
a1,C,F,G,1,1

25.06. Mi
Thüringer Bratwurst 4
auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf
a1,F,G,1,1

26.06. Do
Heringssilet in Dillsöße
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,
dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,1,1

27.06. Fr
Gebiraterer Fleischkäse
mit Soße, dazu Lauchgemüse und
Salzkartoffeln a1,C,F,G,1,1

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kasselerücken, 9
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und
Senf, dazu Dessert a1,F,G,1

Hähnchenschnitzel
mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und
fruchtiger Krautsalat a1,F,G,1,1

Chinapfanne
Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-
Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,1,1

Jägergulasch vom Schwein
mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-
Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne C,F,G,1,1

Paniertes Flunderfilet
mit Remouladensoße und heißem Specksalat
a1,C,F,G,1,1

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Schweinekammbraten
mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und
Salzkart., Dessert a1,F,1,3,5 BE
Eiw. 32
Fett 19
KH 42
KJ 2175
Kcal 514

Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10
mit Spaghetti und geriebener Käse,
dazu Obst, a1,F,G,1 4,0 BE
Eiw. 41
Fett 40
KH 48
KJ 3256
Kcal 777

Kohlrübenintopf
mit Rauchafleisch 9 und Kartoffelwürfel,
dazu Dessert a1,F,1 3,0 BE
Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

3 Königsberger Klöße
auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit
Petersilienkartoffeln F,G,1,1 3,0 BE
Eiw. 50
Fett 18
KH 36
KJ 1953
Kcal 466

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)

28.06. Sa
Bunter Gemüseintopf
mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,1,1

MENÜ 3 Schonkost

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Soße 10, Vitalgemüse und
Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,1, 3,5 BE
Eiw. 36
Fett 20
KH 48
KJ 2335
Kcal 557

29.06. So
Burgunderbraten 9
mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und
Salzkartoffeln, Kompott a1,G,1,1

Putenkulenbraten
mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren
und Salzkart., Kompott a1,F,1 3,0 BE
Eiw. 33
Fett 12
KH 44
KJ 2148
Kcal 513

BE= Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Nitratrippökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskermehl oder Guartermehl

- Allergene:
A= Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=aktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Keschnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pflanzien
h8Macedantia
I=Sellere
J=Senf
K=Sesamanten
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

1 Hefekloß a1,G,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Forelle „Müllerin Art“ 8

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

Di

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a1,F,G,I

Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert 8

mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst G,J

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing F,G

Blumenkohl in Backteig

mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu
Dessert a1,G

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu
Obst a1,C,F,G,I,J

Grießbrei

mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1,G

Thunfischsteak gegrillt 8

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

Fr

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

Gnocchi

mit Blattspinat- Käsesoße dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

Viktoria Seebarschfilet 8

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

**Täglich
Von**

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne
Croutons, Mandarinen
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F.

MENÜ 8

Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,F,I
Montag bis Freitag

26. Woche

Abendbrot vom 23.06.25 – 29.06.25

Abendbrot vom 23.06.25 – 29.06.25

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
a, c, g

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
a, c, 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, c, g

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf a, c, g

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, g

Allergene:

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
c, c

Allergene:

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
c, c

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
a, c, c

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

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
a, c, c

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkeimehl

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkeimehl