



27. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
30.06. Mo	Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I		Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J		3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien- Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE	Eiw. 29 Fett 24 KH 43 KJ 2228 Kcal 532	Allergene: A= Gluten a1=Weizen, a2 Roggen	
01.07. Di	3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C		Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,I		Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße dazu Makaroni, Obst a1,I,J,FG 3,5 BE	Eiw. 36 Fett 34 KH 36 KJ 2475 Kcal 591	a3 Gerste, a4 Hafer B=K-rebstiere C=Eier D=Fisch; E=Erdnüsse F=Soja G=Laktose	
02.07. Mi	Gepökelter Schweinekamm,9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J		Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,		Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE	Eiw. 32 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392	h1=Mandeln, h2 Haselnüsse h3 Walnüsse h4 Kaschunüsse h5 Pecanunüsse h6 Paranüsse	
03.07. Do	Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J		2 Rostbratwürstchen4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1 F,I		Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE	Eiw. 42 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514	h7 Pistazien h8Macadamia I=Sellerie J=Senf K=Sesamsamen L=Schwefeldioxid	
04.07. Fr	Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J		Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, 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	M=Lupinen N=Weichtiere X= kann Spuren von Allergenen enthalten	
MENÜ 2 (auch als Mini)								
05.07. Sa	Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen 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			
06.07. So	Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,		Putenbraten mit Soße dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J		Eiw. 26 Fett 18 KH 48 KJ 2214 Kcal 530			

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 3 Schonkost

- 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 Natriophosphat
10 = gebunden mit Johanneskernmehl
oder Guartermehl

M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Schweizer Wurstsalat

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

Panierter Fetakäse

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

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergs, Dressing Dessert, 9, a1,G,I,J

Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing g

Käsespätzle a1,C,G,

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

Krustenbraten

mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat,
Dessert a1, G,I,I,J,

Paniertes Schnitzel

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

Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,G

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

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsöße dazu frische
Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,C,F,G,I,

Griechischer Bauernsalat

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

Brokkoli Auflauf a1,C,G

mit Salzkartoffeln und Dessert

Schweinesteak

mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,F,G,I,J,

Bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und
Butter a1,G,J

Nudel-Spinat- Auflauf

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

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert, 9, a1,I,J,G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Crotons, Peperoni dazu 1 Brötchen,
Joghurtdressing
a1, G,

MENÜ 8

Milchreis

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

27. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 30.06. – 06.07.2025

Abendbrot vom 30.06. – 06.07.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di

Käseplatte

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

Di.

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

- 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