



35. Woche

Kundenname:  
Tour:

**MENÜ 1 (auch als Mini)** (ohne Kennzeichnung)

**25.08. Mo** Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

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

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

**28.08. Do** Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

**29.08. Fr** Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

**MENÜ 2** (tot gekennzeichnet)

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

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partrysalat a1,F,I

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

2 Rostbratwürstchen4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1 F,I

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

**MENÜ 3** (schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße dazu Makkaroni, Obst a1,I,J,F,G 3,5 BE

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE

**MENÜ 2 (auch als Mini)**

**30.08. Sa** Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

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

**MENÜ 3 Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**Rindfleischsuppe** mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE

**Putenbraten** mit Soße dazu Möhringemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

Eiw.	26
Fett	23
KH	42
KJ	2005
Kcal	478

Eiw.	26
Fett	18
KH	48
KJ	2214
Kcal	530

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 Kaschunüsse  
h5 Pecannüsse  
h6 Paranüsse  
h7 Pistazien  
h8/Macadamia  
I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sesamsamen  
L = Schwefeldioxid  
M = Lupinen  
N = Weichtiere  
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

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 Quarkkeimehl

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

**Mo** **Schweizer Wurstsalat**  
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

**Panierter Fetakäse**  
mit Tomatensoße und Reisrisotto, dazu  
Gurkensalat und Dessert a1,G.

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

**Di** **Verschiedene Salate der Saison**  
mit einem kleinen Steak und Saure-  
Sahne-Dressing G

**Käsespätzle** a1,G,G,  
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse  
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess.

**Krustenbraten**  
mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat,  
Dessert a1, G,I,I.

**Mi** **Panieretes 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 Champignonrahmsoße dazu frische  
Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,C,F,G,I.

**Do** **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-ZucchiniGemüse überbacken  
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,F,G,I,I.

**Fr** **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,I,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  
großer Becher Rote Grütze  
G  
Montag bis Freitag

**35. Woche**

Änderungen vorbehalten

**Guten Appetit**

Abendbrot vom 25.08. – 31.08.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, D, 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

**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

**Sa**

**Streichwurstplatte**

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

**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 Guarkeermehl

Abendbrot vom 25.08. – 31.08.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, D, 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

**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

**Sa**

**Streichwurstplatte**

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

**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 Guarkeermehl