



48. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)

24.11. **Mo** Erbseintopf,
mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel,
dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

Kohlroulade
mit Speck-Zwiebel-Soße 3,
dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Hähnchenbrustfilet
in milder Curryrahmsauce 10, Früchten,
dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 36
Fett 25
KH 41
KJ 2297
Kcal 551

25.11. **Di** Geflügelberragout
mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree
a1,F,G,I,J

Seelachs paniert
mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und
Wachsbrechbohnen Salat a1,F,G,I,C

Gedünstetes Putenfilet
mit Rahmsauce 10, dazu Pariser-
Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 40
Fett 26
KH 48
KJ 2297
Kcal 573

26.11. **Mi** Eisbeinflisch 9
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
dazu Kompott a1,F,G,I,J

Hähnchenpfanne Ungarisch
mit Letscho und Tomatenwürfel,
dazu Nudeln, Obst a1,F,I

Hühnersuppeintopf
mit Gemüse- und Reisbeilage,
Dessert F,I 3,0 BE
Eiw. 38
Fett 20
KH 36
KJ 2467
Kcal 594

27.11. **Do** Paprikarahmschnitzel
mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln
und Farnersalat a1,C,F,G,I

Dicke Rippe geräuchert und gepökelt 9
auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln
a1,F,I,I

Bauernhacksteak
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I
Eiw. 32
Fett 18
KH 36
KJ 1705
Kcal 406

28.11. **Fr** Gehacktesauce
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Obst a1,F,G,I

Hähnchenfrikassee
mit Gemüsereis, dazu Obst
G,F,I,a1

Gedünsteter Seelachs
in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit
Gurkensalat 5,a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 25
Fett 34
KH 36
KJ 2423
Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

29.11. **Sa** Schnittbohnenintopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfrischer Hackbraten 4
mit Soße 10, dazu Mischgemüse,
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 30
Fett 22
KH 35
KJ 1887
Kcal 332

30.11. **So** Kasselerbraten 9
mit Soße, dazu Rotkohl und
2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,G,I,J

Rindersauerbraten
mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln,
dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE
Eiw. 46
Fett 21
KH 40
KJ 2663
Kcal 637

- 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 Johanniskeismehl oder Quarkmehl

- 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 Kaschnüsse
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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten "Diana"

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce,
Rosenkohl, 2 Thür. Klöße, Dessert a,F,G,I

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

Vegetarische Bolognese

mit Spaghetti, dazu Chinakohlsalat und
Dressing, Dessert g,r,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinatrisotto, Dessert a1,I,I,r

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1,G

Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesauce, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,r,G,I,I

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohlgerichte und
2 Thüringer Klößen, Obst, a1,I,I,G,

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Obst a1,G

Vegane Hackbällchen

mit einer Spinatkäsesauce, dazu Risotto,
Obst a1,I,I,G

Gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsauce und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter
a1,G

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott,
dazu Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

Putenbrustgeschneitztes

mit Kurkumagermiesauce und
Bandnudeln, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich

von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Kürbiskernen,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

48. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 24.11. – 30.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo
Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di
Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi
Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do
Schinkenröllchen
mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Fr
Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa
Hausmacher Stülze
mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So
Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Geräten enthalten
- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannisfermehl oder Guarfermehl

Abendbrot vom 24.11. – 30.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo
Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di
Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi
Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do
Schinkenröllchen
mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Fr
Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa
Hausmacher Stülze
mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So
Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Geräten enthalten
- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannisfermehl oder Guarfermehl