

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

19.01. Mo	Erbseintopf 9 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 Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE	<div> <div>Eiw. 36</div> <div>Fett 25</div> <div>KH 41</div> <div>KJ 2297</div> <div>Kcal 551</div> </div>
---------------------	--	---	--	--

20.01. Di	Geflügelberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J	Seelachs paniert mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Wachsbrechbohnenalat a1,F,G,I,C	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE	<div> <div>Eiw. 40</div> <div>Fett 26</div> <div>KH 48</div> <div>KJ 2297</div> <div>Kcal 573</div> </div>
---------------------	---	---	--	--

21.01. 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 Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	<div> <div>Eiw. 38</div> <div>Fett 20</div> <div>KH 36</div> <div>KJ 2467</div> <div>Kcal 594</div> </div>
---------------------	---	--	---	--

22.01. Do	Paprikarahmschnitzel mit PaprikarahmsöÙe, dazu Salzkartoffeln und Farnessalat 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	<div> <div>Eiw. 32</div> <div>Fett 18</div> <div>KH 36</div> <div>KJ 1705</div> <div>Kcal 406</div> </div>
---------------------	--	--	--	--

23.01. Fr	GehacktessoÙe mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1,F,G,I	Hähnchenfrikassee mit Gemüserais, dazu Obst G,F,I,a1	Gedünsteter Seelachs in DillsoÙe 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5a1,F,G,I,J 3,0 BE	<div> <div>Eiw. 25</div> <div>Fett 34</div> <div>KH 36</div> <div>KJ 2423</div> <div>Kcal 576</div> </div>
---------------------	---	--	---	--

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

24.01. Sa	Schnittbohnenintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I	Ofenfrischer Hackbraten 4 mit SoÙe 10, dazu Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE	<div> <div>Eiw. 30</div> <div>Fett 22</div> <div>KH 35</div> <div>KJ 1887</div> <div>Kcal 332</div> </div>
---------------------	---	--	--

25.01. So	Kasselerbraten 9 mit SoÙe, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,G,I,J	Rindersauerbraten mit SoÙe 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE	<div> <div>Eiw. 46</div> <div>Fett 21</div> <div>KH 40</div> <div>KJ 2663</div> <div>Kcal 637</div> </div>
---------------------	--	---	--

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 Johannesskermehl oder Guarkeermehl

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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

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

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat a1,G

Do

Wurstsalat

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

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter
a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Vegetarische Bolognese

mit Spaghetti, dazu Chinakohlsalat und
Dressing, Dessert G,F,I

Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,F,G,I,J

Vegane Hackbällchen

mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1,F,I,G

Süße Schnupfnudeln

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

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

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

Schweinerückensteak

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

Schweineroulade

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

Gefüllte Schweinelende

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

Putenbrustgeschnetzeltes

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

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

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

Montag bis Freitag

04. Woche

Abendbrot vom 19.01. – 25.01.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

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

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}

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}

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}

Do

Schinkenröllchen

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

!
!
!

Allergene:

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

Allergene:

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

Fr

Käseplatte

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

Fr

Käseplatte

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

Sa

Hausmacher Stülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

Sa

Hausmacher Stülze

mit Remouladensauce 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}

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 Gräten enthalten
9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeimöl oder Guarkeimöl

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 Johanniskeimöl oder Guarkeimöl