



SPEISENPLAN für die Woche vom 23.03. - 29.03.2026

13. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

23.03. **Mo** **Frischer Möhreintopf** mit Kasserlefleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,I

Szegeedner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G

Hühnerfrikassee 10 mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I

Eiw.	24
Fett	36
KH	44
KJ	2500
Kcal	599

24.03. **Di** **Deftiger Wurstgulasch 4** mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I

Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,G,F,I

Fischfilet auf Blattspinat 10, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I

Eiw.	40
Fett	28
KH	36
KJ	2178
Kcal	520

25.03. **Mi** **Vanillereisbrei** bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1,G

Schweineschnitzel mit Rahmschampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J

Frikadelle mit Soße 10, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I

Eiw.	47
Fett	27
KH	36
KJ	2535
Kcal	606

26.03. **Do** **Grütwurst** mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Obst a1,F,G,I

Makkaroni mit Schinken und einer Käsesahnesoße, dazu Krautsalat a1,F,C,G,I,J

3 gekochte Eier mit Petersiliensoße 10, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I

Eiw.	33
Fett	20
KH	37
KJ	2163
Kcal	517

27.03. **Fr**

Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1,F,G,I,J

Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsauce und Spiralen, dazu Obst a1,F,G,I

Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I

Eiw.	27
Fett	9
KH	39
KJ	1488
Kcal	349

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

28.03. **Sa** **Geflügelpfanne a1,F,G,I** Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert

Reisintopf mit feinem Gemüse und Fleisch-klößchen, dazu Dessert a1,F,G,I

Eiw.	25
Fett	21
KH	44
KJ	1935
Kcal	436

29.03. **So** **Mutzbraten** mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I

Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I

Eiw.	68
Fett	18
KH	46
KJ	2617
Kcal	625

- 1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewaschen
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Natriumpyrosulphat
10 = gebunden mit Johanniskeimkeim oder Guarkeimkeim

- 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

Heringssalat

mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert a1,C,G,J

Di

Hähnchenschenkel gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst
C,F,G,J

Mi

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter
a1,C,F,G,J

Do

Gebratene Putenbrust

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles C,F,G,J

Fr

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierte Champignons

mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat, Dessert, a1,C,G

Vegane Hackbällchen

mit Kichererbsen-Kürbiscurry, dazu Reis, Dessert a1,F,G,I,J

Wiener Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus und Dessert a1,C,G

Zucchini

gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße und Reisrisotto, Dessert a1,C,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Thüringer Knacker

auf Sauerkraut und Salzkartoffeln, Dessert a1,I,J,4

Schlachteplatte mit Leberwurst

Rotwurst, Bratwurst, Weißfleisch, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Obst a1,G,I,J

Schweinehaxe gepökelt, gegrillt

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (getrennt verpackt), Dessert a1,G,I,J

Krustenbraten mit Schwarte

dazu Soße und 2 Thüringer Klöße, Rettichsalat, Dessert a1,G,F,I,J

Gepökelter Schweinerücken

auf Grünkohl mit Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I,J,4

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u. Sojasprossen, Paprikastreifen u. Partyfrikadellen, Brötchen, French Dressing, Croutons
a1,G,C,F

MENÜ 8

Salami Pizza

mit gemischtem Salat und Dressing
a1,G,I,I,
Montag bis Freitag

13. Woche

Abendbrot vom 23.03. bis 29.03.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Di

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A, G

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

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

Abendbrot vom 23.03. bis 29.03.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Di

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A, G

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

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