



21. Woche

Kundenname:
Tour: _____

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

18.05. Mo **Frischer Möhrenintopf**
mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,I

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

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

21.05. Do **Schweinebraten**
mit Soße dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,F,G,I

22.05. Fr **Seelachsfilet paniert**
mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1,F,G,I,1

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

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

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

Schweineschnitzel
mit Rahmhampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,1

Makkaroni
mit Schinken und einer Käsesahnesoße, dazu Krautsalat a1,F,G,G,I,1

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

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hühnerfrikassee 10
mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 24, Fett 36, KH 44, KJ 2500, Kcal 599

Fischfilet
auf Blattspinat 10, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 40, Fett 28, KH 36, KJ 2178, Kcal 520

Frikadelle
mit Soße 10, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 47, Fett 27, KH 36, KJ 2535, Kcal 606

3 gekochte Eier
mit Petersiliensoße 10, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 33, Fett 20, KH 37, KJ 2163, Kcal 517

Hähnchenbrustfilet
mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 27, Fett 9, KH 39, KJ 1488, Kcal 349

MENÜ 2 (auch als Mini)

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

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

MENÜ 3 Schonkost

Reiseintopf
mit feinem Gemüse und Fleisch-klößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 21, KH 44, KJ 1935, Kcal 436

Putengulasch 10
mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 68, Fett 18, KH 46, KJ 2617, Kcal 625

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Nitrityphosphat
- 10 = gebunden mit Johannedkernmehl oder Guarkeermehl

- Allergene:**
 A=Gluten
 a1=Weizen, a2 Roggen
 a3 Gerste, a4 Hafer
 B=Krebstiere
 C=Eier
 D=Fisch;
 E=Erdsüsse
 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)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

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

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

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

Di **Hähnchenschenkel gegrillt**
mit Kartoffelsalat, Obst
C,F,G,J

Kartoffel-Brokkoli-Gratin
mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat,
Dessert, a1,C,G

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

Mi **Hausgemachter Fleischsalat**
mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter
a1,C,F,G,J

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

Lachsfilet 8
auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1,G

Do **Gebratene Putenbrust**
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und
Mix Pickles C,F,G,J

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

Schweinesteak
mit Tomaten-ZucchiniGemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

Fr **Gegrillter Gyros-Braten**
auf frischen Salaten der Saison mit
Saure Sahne Dressing G

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

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

Täglich
von
Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5
Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison u.
Sojasprossen, Paprikastreifen u.
Partyfrikadellen,
Brötchen, French Dressing,
Croutons
a1,G,C,F

MENÜ 8
Schinken Pizza 9
mit gemischtem Salat und
Dressing
a1,G,I,I,
Montag bis Freitag

21. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter a

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter a

Di

Di.

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a, j

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a, j

Mi

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a, g

Schnittlauchquark
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a, g

Do

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

Sa

Sa

Bratenplatte
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter a, g

Bratenplatte
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter a, g

So

So

Käsesalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

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

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 Johanniskeermehl oder Guarkeermehl

- 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 Johanniskeermehl oder Guarkeermehl