



22. Woche

Kundenname:
Tour::

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Pfingstmontag

Kasselerücken 9
mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln, Obst a1,F,G,I

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Obst a1,F,I 3,5 BE

Allergene:
A= Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer

Nudleintopf mit Hühnerfleisch
und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

Hähnchenschnitzel
mit Geflügelsoße, dazu Erbsen und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I,I

Bolognese-Fleisch-Kräuter-Soße 10
mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Dessert a1,F,G,I 4,0 BE

B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose

27.05. **Mi**

Thüringer Bratwurst 4
auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,I

Heringssilet in Dillsoße
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,I

Kohlrübeneintopf
mit Rauchaufschnitt 9 und Kartoffelwürfel, KH dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE

h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien

28.05. **Do**

Jägergulasch vom Schwein
mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Selleriesalat m. saurer Sahne c,F,G,I,I

Kräuterquark
mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst g,F,I,I

3 Königsberger Klöße
auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,I 3,0 BE

h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid

29.05. **Fr**

Eieromelett
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,I

Gedünstetes Seelachsfilet
mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Apfelmöhrensalat a1,C,F,G,I,I

Gebrautener Fleischkäse
mit Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,I 3,0 BE

M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

30.05. **Sa**
Bunter Gemüseeintopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,I

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE

Eiw. 36
Fett 20
KH 48
KJ 2335
Kcal 557

31.05. **So**
Burgunderbraten 9
mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,I

Putenkeulenbraten
mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE

Eiw. 33
Fett 12
KH 44
KJ 2148
Kcal 513

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachsen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimnchl oder Guarkeirnchl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

Feiertag

Di

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

1 Hefekloß a1,G,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Forelle „Müllerin Art“ 8
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g

Mi

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a1,F,G,I
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert 8
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst g,J

Do

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing F,G

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

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

Fr

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu Obst
a1,C,F,G,I,J

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1,G

Thunfischsteak gegrillt 8
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und
Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

Täglich

von

Dienstag bis Donnerstag

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne,
CROUTONS, Mandarinen,
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F,

MENÜ 8

Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,F,I
Dienstag bis Donnerstag

22. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 25.05. – 31.05.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat

Baguettebrötchen und Butter
A, G

Mo

Schweizer Wurstsalat

Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte

3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Di.

Bratenplatte

3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi

Frikadelle

mit Nudelsalat und Senf
A, G, C

Mi

Frikadelle

mit Nudelsalat und Senf
A, G, C

Do

Schinken-Käseplatte

2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Do

Schinken-Käseplatte

2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule

mit buntem Reissalat
G, C

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule

mit buntem Reissalat
G, C

Sa

Salamiplatte

3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Salamiplatte

3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

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
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

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
Guarkernmehl