

23. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

01.06. Mo **Thüringer Kartoffelsuppe**
mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

02.06. Di **3 Hefeklöße**
mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

03.06. Mi **Gepökelter Schweinekamm 9**
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1,G,I,J

04.06. Do **Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße**
mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

05.06. Fr **Schweinerollbraten**
mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung
dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

Schweinesteak „Zigeuner Art“
mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,I

Putenschnitzel paniert
mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

2 Rostbratwürstchen
auf Bayrischkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1 F,I

Seehechtfilet 8, paniert,
Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE
Eiw. 29
Fett 24
KH 43
KJ 2228
Kcal 532

Hähnchenbruststreifen
mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makkaroni, Obst a1,I,J,FG 3,5 BE
Eiw. 36
Fett 34
KH 36
KJ 2475
Kcal 591

Gedämpftes Seelachsfilet 8
mit Dillsoße 10, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 32
Fett 6
KH 36
KJ 1649
Kcal 392

Hähnchenkeule
mit Geflügelsoße, BalkanGemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 42
Fett 19
KH 42
KJ 2175
Kcal 514

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet
in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 25
Fett 34
KH 37
KJ 2423
Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

06.06. Sa **Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen**
dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

07.06. So **Schweinegulasch**
mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G

MENÜ 3 Schonkost

Rindfleischsuppe
mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE
Eiw. 26
Fett 23
KH 42
KJ 2005
Kcal 478

Putenbraten
mit Soße, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J
Eiw. 26
Fett 18
KH 48
KJ 2214
Kcal 530

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 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimkeim oder Guarkeimkeim

- G=Laktose
- h1=Mandeln,
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschunüsse
- h5 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8Macadamia
- =Sellerie
- J=Senf
- K=Sesamsamen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weichtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reisorzotto,
dazu Gurkensalat und Dessert a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur

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

Di

Verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing G

Käsespätzle a1,C,G

mit Rahmsoße, überbacken mit Käse,
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Dres., Dess.

Krustenbraten

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

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert a1,G

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsoße, dazu frische
Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,C,F,G,I

Do

Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Brokkoli-Auflauf

mit Salzkartoffeln und Dessert
a1,C,G

Schweinesteak

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

Fr

Bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken 9,
dazu Brot und Butter a1,G,J

Nudel-Spinat-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

Gebackene Kalbsleber

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

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
CROUTONS, Peperoni, dazu Brötchen,
Joghurdressing
a1,G

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G
Montag bis Freitag

23. Woche

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 01.06. – 07.06.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,I,G}

Di

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F,G,I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A,C,G,I}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A,G,C}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,I,G}

Di.

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F,G,I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A,C,G,I}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A,G,C}

Abendbrot vom 01.06. – 07.06.2026

Änderungen vorbehalten

- 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 Natri-Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl 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 Natri-Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkeermehl