



24. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

08.06.

Mo Hühnersuppeintopf mit Reis und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1, G, C

MENÜ 2 Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, Soße, Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1, C, G, I, J, F

MENÜ 3 Schonkost Gekochtes Rindfleisch mit Dillsöbe¹⁰, dazu Boullion-Kartoffeln, Dessert a1, C, F, G, I, F

Eiw.	31
Fett	24
KH	38
KJ	2199
Kcal	525

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Getreie, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier

09.06.

Di Pikantes Eierragout mit Erbsen u. Möhren, dazu Kartoffeln⁵ a1, C, F, I, J

MENÜ 2 Panierte Jagdwurst^{2,4,9} mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat, Dressing a1, G, I, J

MENÜ 3 Schonkost Thüringer Bratwurst⁴ mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln a1, C, G, I, J

Eiw.	32
Fett	16
KH	38
KJ	2017
Kcal	485

D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macaadamia

10.06.

Mi Griesflammerie mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1, J, G

MENÜ 2 Thüringer Krautwickel mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und Kartoffelpüree, Kompott a1, G, I, F

MENÜ 3 Schonkost Putenbrustfilet¹ natur mit Rahmsöbe,¹⁰ dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, a1, F, G, I, J

Eiw.	38
Fett	18
KH	37
KJ	1649
Kcal	392

I=Sellerie
J=Senf
K=Sesam samen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

11.06.

Do Currywurst mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, G, I, J

MENÜ 2 Jägerschnitzel mit Pilzrahmsöbe, dazu Petersilienkartoffeln, Krautsalat in saurer Sahne a1, C, F, I, J, F

MENÜ 3 Schonkost Grüppcheneintopf mit Rauchaufschnitt⁹ und Gemüse, dazu Dessert a1, F, G, I

Eiw.	22
Fett	20
KH	39
KJ	1825
Kcal	433

h1=Weichtiere
h2=Krebstiere
h3=Korn
h4=Korn
h5=Korn
h6=Korn
h7=Korn
h8=Korn

12.06.

Fr Kasselerkamm,⁹ auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1, G, I, J

MENÜ 2 Gebratenes Schollenfilet mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensöbe⁵, a1, C, F, I, J

MENÜ 3 Schonkost Würzfleisch vom Hähnchen mit Käse überbacken, dazu Gemüseris, Obst a1 G, F, I

Eiw.	37
Fett	12
KH	35
KJ	1450
Kcal	348

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 Johanniskeimermehl oder Quarkermehl

13.06.

Sa Pichelsteiner Gemüseintopf mit Kasselerwürfel⁹ und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1, I,

MENÜ 3 Schonkost 3 Geflügelhacktklößchen auf Rahmkohlrabi,¹⁰ mit Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J

Eiw.	31
Fett	30
KH	36
KJ	2444
Kcal	585

14.06.

So Rindersauerbraten mit Soße und Apfelkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1, I, J

MENÜ 3 Schonkost Schweinesteak¹ natur mit Soße,¹⁰ Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst a1, C, F, G, I

Eiw.	50
Fett	12
KH	36
KJ	1953
Kcal	466

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

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

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1, C, F, G, I

Hirschgulasch
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert A, F, G, I

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1, a2, a3, a4, G

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

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1, J, I, F

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1, G

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

Schweineroulade
mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst a1, J, I, G,

Do

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

Vegane Hackbällchen
mit einem Paprika -Tomaten- Sugo, dazu
Risotto, Dessert a1, F, I, G

gefüllte Schweinelende
mit Champignonrahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1, G, J, I, F

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguette Brötchen und Butter a1, G

Süße Schupfnudeln
mit warmen Pflaumenkompot, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert a1, G

Putenbrustgeschneitzeltes
mit Kurkumagemüesoße und
Bandnudeln, Dessert a1, G, F, J, I

Täglich

von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, 1 Brötchen
a1, G, C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1, F, I
Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

24. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 08.06. – 14.06.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat

mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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

Abendbrot vom 08.06. – 14.06.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat

mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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