



29. Woche

Kundenname:
Tour::

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

13.07. Mo **Frischer Möhreintopf**
mit Kasserfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I

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

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

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

17.07. Fr **Seelachsfilet paniert**
mit Petersiliensöße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1,F,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Szegeđiner 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,J

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

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

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hühnerfrikassée 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 Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 47, Fett 27, KH 36, KJ 2535, Kcal 606

3 gekochte Eier
mit Petersiliensöße 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)

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

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

MENÜ 3 Schonkost

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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimerehl oder Gaarkeimerehl

- 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 Pecanüsse
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

Heringssalat

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

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,I

Mo

Hähnchenschenkel gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst C,F,G,I

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,I

Di

Hausgemachter Fleischsalat

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

Linsengemüse

mit Spätzle dazu Gurkensalat und Dessert a1,F,G,I,I

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a1,G

Mi

Gebratene Putenbrust

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

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,I

Do

Gegrillter Gyros-Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing G

Zucchini

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

Gebackene Kalbsleber

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

Fr

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

29. Woche

Abendbrot vom 13.07. bis 19.07.2026

KW 29

Änderungen vorbehalten

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Mo

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

Hausgemachter Fleischsalat

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

Di.

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

Schnittlauchquark

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

Mi

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

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

Bratenplatte

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

Sa

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

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

So

Käsesalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

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