



30. 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)

20.07. Mo **Nudeleintopf mit Hühnerfleisch** und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,J

Kasselerrücken 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

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

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

21.07. Di **Eieromelett** auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J

Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

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

C=Eier
D=Fisch;
E=Erdsüsse
F=Soja
G=Laktose

22.07. Mi **Thüringer Bratwurst 4** auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

Kohlribeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE

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

23.07. Do **Heringfilet in Dillsoße** mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

Jägersulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Selleriesalat m. saurer Sahne C,F,G,I,J

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

h8=Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid

24.07. Fr **Gebratener Fleischkäse** mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Speckkartoffelsalat a1,C,F,G,I,J

Schaskilkgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 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

25.07. Sa **Bunter Gemüseintopf** 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

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

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 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimermehl oder Guarkeimermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

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

Di

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

Mi

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

Do

Panieretes 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

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1,G

Gnocchi
mit Blattspinat- Käsesoße, dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

Viktoria Seebarschfilet 8
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ 5
Salatpokal
Hähnchen Nuggets auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne,
CROUTONS, Mandarinen,
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F,

MENÜ 8
Soltanka
mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,F,I
Montag bis Freitag

30. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 20.07. – 26.07.26

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat

Baguettebrötchen und Butter
A,G,C

Di Bratenplatte

3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter a.g

Mi Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf

A,G,C

Do Schinken-Käseplatte

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

Fr Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat

G,C

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

- 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 Guarkeermehl

Abendbrot vom 20.07. – 26.07.26

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat

Baguettebrötchen und Butter
A,G,C

Di Bratenplatte

3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter a.g

Mi Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf

A,G,C

Do Schinken-Käseplatte

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

Fr Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat

G,C

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

- 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 Guarkeermehl

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