



31. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

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

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

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

28.07. DI **3 Hefeklöße**
mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

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

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

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

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

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

30.07. DO **Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße**
mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

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

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

31.07. FR **Schweinerollbraten**
mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,G,F,G,I,J

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

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)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

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

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

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

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 Nitritpökelsatz

10 = gebunden mit Johanniskeimemehl oder Guarkeimemehl

- 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 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8Wacandania
- I=Sellerie
- J=Senf
- K= Sesamsamen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Wachstern
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

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

Schweizer Wurstsalat

dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierter Fetakäse
mit Tomatensoße und Reisrisotto,
dazu Gurkensalat und Dessert a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“
mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J

Di mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing g

Verschiedene Salate der Saison

Saure-Sahne-Dressing g

Käsespätzle a1,C,G
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse,
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Dres., Dess.

Schweinsteak „au four“ a1,F,G,I,J
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffeln, gem. Salat, Dressing, Dessert

Mi mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Panierter Schnitzel

dazu Obst a1,G,I,C

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

Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein
mit Tsatsiki und Tomatenreis, Dessert
F,I,I,G

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

Griechischer Bauernsalat

F

Brokkoli-Auflauf
mit Salzkartoffeln und Dessert
a1,C,G

Mutzbraten
mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst a1,C,F,G,I,J

Fr mit gekochtem Schinken 9,
dazu Brot und Butter a1,G,I

Bunter Eiersalat

F

Nudel-Spinat-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensoße und Kartoffeln 6,
dazu Dessert a1,C,F,I

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

31. Woche

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 27.07. – 02.08.2026

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,J

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, 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
Guarkernmehl

- 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

Abendbrot vom 27.07. – 02.08.2026

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,J

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, 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
Guarkernmehl

- 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