



# 32. Woche

Kundenname:  
Tour: \_\_\_\_\_

## MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

**03.08. Mo**  
**Hühnersuppenintopf**  
mit Reis und feinem Gemüse,  
dazu 1 Brötchen, Dessert a1, G, C

**04.08. Di**  
**Pikantes Eierragout**  
mit Erbsen u. Möhren,  
dazu Kartoffeln 5 a1, C, F, I, J

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

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

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

## MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

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

**Panierte Jagdwurst 2,4,9**  
mit Tomatensoße, dazu Spiralen,  
Eisbergsalat, Dressing a1, G, I, J

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

**Jägerschnitzel**  
mit Pilzrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln,  
Krautsalat in saurer Sahne a1, C, F, I, J,

**Gebratenes Schollenfilet**  
mit warmen Kartoffelsalat und  
RemouladensöÙe 5, a1, C, F, I, J

## MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

**Gekochtes Rindfleisch**  
mit Meerrettichsoße 10, dazu Boullion-  
Kartoffeln, Dessert a1, C, F, G, I, F 3,0 BE  
Kcal 525

**Thüringer Bratwurst 4**  
mit Soße, Mischgemüse und Salz-  
kartoffeln a1, C, G, I, J 3,0 BE  
Kcal 485

**Putenbrustfilet natur**  
mit Rahmsoße,10 dazu Blumenkohl  
und Salzkartoffeln, a1, F, G, I, J 3,0 BE  
Kcal 392

**Grüppchenintopf**  
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,  
dazu Dessert a1, F, G, I 3,0 BE  
Kcal 433

**Würzfleisch vom Hähnchen**  
mit Käse überbacken, dazu  
Gemüsereis, Obst a1 G, F, I 3,5 BE  
Kcal 1450

## MENÜ 2(auch als Mini)

**08.08. Sa**  
**Pichelsteiner Gemüseintopf**  
mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1  
Brötchen, Dessert a1, I,

**3 Geflügelhackklößchen**  
auf Rahmkohlrabi,10 mit Salzkartoffeln  
Dessert a1, F, G, I, J 3,0 BE  
Kcal 2444

**09.08. So**  
**Rindersauerbraten**  
mit Soße und Apfelrotkohl, 2 Thüringer  
Klößen, Obst a1, I, J

**Schweinesteak natur**  
mit Soße,10 Erbsengemüse und  
Kartoffeln, Obst a1, C, F, G, I 4,0 BE  
Kcal 1953

## MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	Eiw.	Fett	KH	KJ	Kcal
1 = mit Farbstoff	31	30	36	1953	466
2 = mit Konservierungsstoff	31	30	36	1953	466
3 = mit Geschmacksverstärker	31	30	36	1953	466
4 = mit Phosphat	31	30	36	1953	466
5 = mit Süßungsmittel	31	30	36	1953	466
6 = mit Antioxidationsmittel	31	30	36	1953	466
7 = gewachst	31	30	36	1953	466
8 = kann Gräten enthalten	31	30	36	1953	466
9 = mit Nitritpökelsalz	31	30	36	1953	466
10 = gebunden mit Johannesskermmehl	31	30	36	1953	466
oder Guarkeermehl	31	30	36	1953	466

- 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 Kaschnüsse  
h5 Pecannüsse  
h6 Paranüsse  
h7 Pistazien  
h8Wacadamia  
I=Senf  
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

### Thunfischsalat

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

### Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit  
Dressing, Dessert a1, G, F, G, I

### Hirschgulasch

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

**Mo**

### Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-  
raspeln und Bircher Müsli a1, a2, a3, a4, G

### vegetarische Bolognaese

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

### Schweinerückensteak

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

**Di**

### 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,

**Mi**

### 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

**Do**

### Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguette Brötchen und Butter a1, G

### Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu  
Puderzucker und Zimt, Dessert a1, G

### Putenbrustgeschnetzeltes

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

**Fr**

## 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**

# 32. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 03.08. – 09.08.2026

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**

**Heringssilet „Matjes Art“**  
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter  
A, G, I, J

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

Abendbrot vom 03.08. – 09.08.2026

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**

**Heringssilet „Matjes Art“**  
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter  
A, G, I, J

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl