

DE  
 TH 03515  
 EG

**36. Woche**

Kundenname:  
 Tour:



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

	<b>MENÜ 1</b> (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	<b>MENÜ 2</b> <small>(rot gekennzeichnet)</small>	<b>MENÜ 3 Schonkost</b> <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>
<b>02.09. Mo</b>	<b>Erbseneintopf<sup>9</sup></b> mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I	<b>Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in milder Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 2297 Kcal 551
<b>03.09. Di</b>	<b>Geflügelleberragout</b> mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J	<b>Seelachs paniert</b> mit Kartoffelsalat ( kalt, getrennt verpackt ) Obst a1,F,G,I,C	<b>Gedünstetes Putenfilet</b> mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE Eiw. 40 Fett 26 KH 48 KJ 2297 Kcal 573
<b>04.09. Mi</b>	<b>Eisbeinflleisch<sup>9</sup></b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J	<b>2 Rostbratwürstchen<sup>4</sup></b> auf Spinat, dazu Salzkartoffeln a1,F,G,I	<b>Hühnersuppeneintopf</b> mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert, F,I 3,0 BE Eiw. 38 Fett 20 KH 36 KJ 2467 Kcal 594
<b>05.09. Do</b>	<b>Paprikarahmschnitzel</b> mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln Farmersalat a1,C,F,G,I	<b>Putenfrikassee</b> mit Gemüserreis dazu Obst G,F,J,a1	<b>Bauernhacksteak</b> mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I Eiw. 32 Fett 18 KH 36 KJ 1705 Kcal 406
<b>06.09. Fr</b>	<b>Gehacktesoße</b> mit Champignons, dazu Spaghetti und Gurkensalat a1,F,G,I	<b>Schweinekammbraten</b> mit Soße, dazu Blumenkohl 5 und Salzkartoffeln a1,F,I	<b>Gedünsteter Seelachs</b> in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5, a1,F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576

**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 Kaschunisse  
 h5 Pecannüsse  
 h6 Paranüsse  
 h7 Pistazien  
 h8Macadamia  
 I=Sellerie  
 J=Senf  
 K= Sesamsamen  
 L=Schwefeldioxid  
 M=Lupinen  
 N=Weichtiere  
 X= kann Spuren von Allergenen enthalten

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	<b>MENÜ 2</b> (auch als Mini)	<b>MENÜ 3 Schonkost</b>
<b>07.09. Sa</b>	<b>Schnittbohneintopf</b> mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I	<b>Ofenfrischer Hackbraten<sup>4</sup></b> mit Soße 10, dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332
<b>08.09. So</b>	<b>Kasselerbraten<sup>9</sup></b> mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,	<b>Rindersauerbraten</b> mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637

- 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 Johanneskernmehl oder Quarkernmehl

*Guten Appetit!*

Änderungen vorbehalten.

Essen zum Verzehr

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

Mo

### Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,  
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

### Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

Mi

### Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und  
Farmersalat, a1,G

Do

### Wurstsalat

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

Fr

### Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

### Spätzle/ Pilzpfanne

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

### vegetarische Bolognese

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

### Champignonpfanne

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

### 2 Vegt. Frühlingsrollen

mit einer Kurkuma-Gemüesoße, dazu  
Dessert a1,F,I,G

### Süße Schupfnudeln

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

## MENÜ 7 Sondermenü

### Hirschrollbraten „ Diana“

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

### Schweinerückensteak

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

### Schweineroulade

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

### gefüllte Schweinelende

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

### Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagemüesoße und  
Bandnudel, Dessert a1,G,F,J,I

Täglich

Von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

## MENÜ 5

### Salatpokal

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

## MENÜ 8

### Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst  
a1,F,I

Montag bis Freitag

36. Woche