

Speiseplan Landesfortbildungsstätte

Tambach-Dietharz

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Mo. 01.06.	Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen, Speck, Zwiebeln und frischem Gemüse, Brötchen 4, a1, F, I	Hähnchenbrust Natur mit Gorgonzolasoße und Reis 9, a1, G, I, J	Panierter Fetakäse mit Tomatensoße und Reisorso a1, G
Di. 02.06.	Vorsuppe 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfeln a1, G, C	Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis a1, F, I	Käsespätzle mit Rahmsoße, überbacken mit Käse, Röstzwiebeln a1, C, G
Mi. 03.06.	Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1, C, F, G	Gedämpftes Seelachsfilet mit Dillsoße und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J, 8	Tomaten-Zucchini-Gemüse in Kräuter-Tomatensoße mit Käse überbacken, dazu Reis a1, G
Do. 04.06.	Jagdwurstwürfel in Tomatensoße mit Butternudeln 4, a1, G, I, J	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I	Brokkoli-Auflauf mit Salzkartoffeln a1, C, G
Fr. 05.06.	Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J	Seehechtfilet paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln a1, C, F, G, I	Nudel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken a1, C, G
Nachtsch	Dessert Buffet	Dessert Buffet	Dessert Buffet

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 Johanniskernmehl oder Guarkernmehl

Menü Express Gotha GmbH & Co KG
Schlegelstrasse 25 b 99867 Gotha

Guten Appetit
Änderungen
vorbehalten

Allergene:

A= Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse

F =Soja
G =Lactose
h1=Mandeln
h2=Haselnüsse
h3=Wallnüsse
h4=Kaschunüsse
h5=Pecannüsse

h6=Paranüsse
h7=Pistazien
h8=Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid

M=Lupinen
N= Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten