

- 1 MI 🐟 Möhren-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanillepudding <sup>A1,A2,G,L1,4,6</sup> | 433 kcal
- 2 DO 🐷 Thüringer Bratwurst mit Senfrahmsoße, Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree, dazu Frischobst <sup>A1,G,J,1,4</sup> | 492 kcal
- 3 FR 🐟 Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu frischer Apfel-Möhrensalat <sup>A1,D,G,I,J</sup> | 472 kcal
- 6 MO 🥬 Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkohlsalat <sup>A1,C,G,J</sup> | 386 kcal
- 7 DI 🐟 Gebr. Hoki-Fischfilet mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu frischer Weißkohlsalat <sup>A1,D,G</sup> | 502 kcal
- 8 MI 🥬 Graupeneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten) und Eierstich, dazu eine Scheibe Roggenbrot und Grießpudding <sup>A1,A2,A3,C,F,G,I</sup> | 323 kcal
- 9 DO 🐔 Gebr. Hähnchenbrust mit Geflügelrahmsoße, Möhrengemüse und Dampfkartoffeln <sup>A1,G</sup> | 386 kcal
- 10 FR 🐷 Nudeln mit Bolognese, dazu geriebener Käse und Frischobst <sup>A1,C</sup> | 570 kcal
- 13 MO 🥬 Nudelsuppe mit buntem Gemüse (Erbsen, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Brokkoli) und Eierstich, dazu ein Brötchen und Vanille-Schokopudding <sup>A1,A3,C,F,G,I,L,4,6</sup> | 421 kcal
- 14 DI 🐷 Pan. Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>A1,C,G,L,1,2,4,6,7,10</sup> | 466 kcal
- 15 MI 🥬 Vorsuppe: Karottencremesuppe <sup>G,I</sup>  
Eierkuchen mit Apfelmus <sup>A1,C,G,6</sup> | 385 kcal
- 16 DO 🥬 Kräuterquark mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Gurkensalat <sup>G</sup> | 317 kcal
- 17 FR 🐟 Ged. Seelachswürfel in Dillsoße mit Vollkornreis, dazu Frischobst <sup>A1,D,G,6</sup> | 520 kcal
- 20 MO 🐷 Bunter Rosenmontags-Eintopf mit Reis, Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Rosenkohl und Fleischklößchen, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot und ein Pfannkuchen <sup>A1,A2,C,G,I,J</sup> | 506 kcal
- 21 DI 🐟 Pan. Riesen-Fischstäbchen mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst <sup>A1,C,D,G</sup> | 333 kcal
- 22 MI 🥬 Nudeln mit Gemüsesahnesoße (Brokkoli, Möhren, Sellerie), dazu Frischobst <sup>A1,C,G,I</sup> | 470 kcal
- 23 DO 🐔 Geflügelfrikadelle mit Geflügelsoße, Kaisergemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) und Kartoffelpüree <sup>A1,C,G,J,L,1,6,7,10</sup> | 445 kcal
- 24 FR 🥬 Bunter Eierragout (Erbsen, Möhren) mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat <sup>A1,C,G</sup> | 476 kcal
- 27 MO 🥬 Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Fruchtjoghurt <sup>A1,A2,A3,F,G,I</sup> | 382 kcal
- 28 DI 🐟 Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit Zitronen-Buttersoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkrautsalat <sup>A1,G,J</sup> | 411 kcal

Winterferien  
vom 13.02.2023  
bis 17.02.2023

E-Mail [bestellung@schmaehling-catering.de](mailto:bestellung@schmaehling-catering.de) Telefon 0 36 21 / 5 14 49 -0 Fax 0 36 21 / 5 14 49 29 Homepage [www.schmaehling-catering.de](http://www.schmaehling-catering.de)

Anderungen vorbehalten. Die Kilokalorien wurden auf der Grundlage der Portionsgröße berechnet. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 unter Schutzatmosphäre verpackt. Allergene: A Glutenhaltiges Getreide\*, A1 Weizen\*, A2 Roggen\*, A3 Gerste\*, A4 Hafer\*, A5 Dinkel\*, B Krebstiere\*, C Ei\*, D Fisch\*, E Erdnüsse\*, F Sojabohnen\*, G Milch\* (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte\*, H1 Mandeln\*, H2 Haselnüsse\*, H3 Walnüsse\*, H4 Cashewnüsse\*, H5 Pistazien\*, I Sellerie\*, J Senf\*, K Sesamsamen\*, L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg, M Lupine\*, N Weichtiere\*, \*) und daraus hergestellte bzw. gewonnene Erzeugnisse. Trotz sorgfältiger Herstellung können Allergenspuren in den einzelnen Gerichten nicht ausgeschlossen werden.  
🐟 Fisch 🐷 Schwein 🐮 Rind 🐔 Geflügel 🥬 vegetarisch 🌱 vegan 🚫 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten)

# MENÜPLAN

**Sonderkost bei Unverträglichkeiten**  
z.B. FÜR PERSONEN MIT LAKTOSEINTOLERANZ  
ODER ZÖLIAKIE (GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT) GEFÜHRT

## MENÜ SK

1	MI	Möhren-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert <sup>FL16</sup>
2	DO	Bratwurst mit Senfsoße und Kraut, dazu milchfreies Kartoffelpüree und Frischobst <sup>FJ1,4,6</sup>
3	FR	Alaska-Seelachs in Reispop-Panade mit milder Currysoße und Reis, dazu frischer Apfel-Möhrensalat <sup>DF,3</sup>
6	MO	Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkohlsalat <sup>CF,3</sup>
7	DI	Ged. Seelachsfilet mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu frischer Weißkohlsalat <sup>DF</sup>
8	MI	Reiseintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten), dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert <sup>FI</sup>
9	DO	Gedr. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Möhrengemüse und Dampfkartoffeln <sup>F</sup>
10	FR	Glutenfreie Nudeln mit Bolognese, dazu Frischobst <sup>F</sup>
13	MO	Nudelsuppe mit buntem Gemüse (Erbsen, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Brokkoli), dazu glutenfreies Brot und Sojadesert <sup>FL16</sup>
14	DI	Schweinesteak mit Soße, Apfelrotkohl und milchfreiem Kartoffelpüree <sup>FL16</sup>
15	MI	Riesen-Kartoffelpuffer mit Apfelsmus und Zucker <sup>6</sup>
16	DO	Gemüseragout mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Gurkensalat <sup>F</sup>
17	FR	Ged. Seelachswürfel in Dillsöße mit Vollkornreis, dazu Frischobst <sup>DF,68</sup>
20	MO	Bunter Rosenmontags-Eintopf mit Reis, Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Rosenkohl, dazu glutenfreies Brot und Sojadesert <sup>FL16,3</sup>
21	DI	Seelachs in Reispop-Panade mit Spinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst <sup>DF</sup>
22	MI	Glutenfreie Nudeln mit Gemüsesoße (Brokkoli, Möhre, Sellerie), dazu Frischobst <sup>FI</sup>
23	DO	Gedr. Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Kaisergemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) und milchfreiem Kartoffelpüree <sup>F,1,1,6</sup>
24	FR	Buntes Eierragout (Erbsen, Möhre) mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat <sup>CF</sup>
27	MO	Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Fruchthjohurt <sup>FL16</sup>
28	DI	Ged. Seelachsfilet mit Soße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkrautsalat <sup>DF,3</sup>

Winterferien  
vom 13.02.2023  
bis 17.02.2023

# SONDERKOST

**Ethnisch-religiöses Essen**  
OHNE JEGLICHES SCHWEINEFLEISCH ODER  
GELATINE ZUBEREITET

## MENÜ E

1	MI	Möhren-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanillepudding <sup>AV,2,3,14,6</sup>
2	DO	Sojageschnitzeltes mit Serviettenknodel, dazu Frischobst <sup>AV,AK,DF,6</sup>
3	FR	Pan. Fischrikadelle aus Alaska-Seelachs mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu frischer Apfel-Möhrensalat <sup>AD,6,1,3</sup>
6	MO	Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkohlsalat <sup>AL,6,3,3</sup>
7	DI	Gedr. Fischfilet mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu frischer Weißkohlsalat <sup>AD,6,1</sup>
8	MI	Graupeneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotte) und Eierstich, dazu eine Scheibe Roggenbrot und Grießpudding <sup>AV,AK,DF,6,1</sup>
9	DO	Gedr. Hähnchenbrust mit Geflügelrahmsoße, Möhrengemüse und Dampfkartoffeln <sup>AL,6</sup>
10	FR	Nudeln mit Möhrenbolognese, dazu geriebener Käse und Frischobst <sup>AL,6</sup>
13	MO	Nudelsuppe mit buntem Gemüse (Erbsen, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Brokkoli) und Eierstich, dazu ein Brötchen und Vanille-Schokopudding <sup>AV,AK,DF,6,1,4,6</sup>
14	DI	Veg. Schnitzel mit Rahmsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>AV,AL,6,1,12,4,6,7,10</sup>
15	MI	Eierkuchen mit Apfelsmus <sup>AL,6,6,16</sup>
16	DO	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Gurkensalat <sup>6</sup>
17	FR	Ged. Seelachswürfel in Dillsöße mit Vollkornreis, dazu Frischobst <sup>AD,6,6</sup>
20	MO	Bunter Rosenmontags-Eintopf mit Reis, Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Rosenkohl, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot und ein Pfannkuchen <sup>AV,AK,6,1,3</sup>
21	DI	Pan. Riesen-Fischstäbchen mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst <sup>AL,6,10,3</sup>
22	MI	Nudeln mit Gemüsesahnesoße (Brokkoli, Möhre, Sellerie), dazu Frischobst <sup>AL,6,1</sup>
23	DO	Geflügelrikadelle mit Geflügelsoße, Kaisergemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) und Kartoffelpüree <sup>AL,6,1,1,6,7,10</sup>
24	FR	Buntes Eierragout (Erbsen, Möhre) mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat <sup>AL,6</sup>
27	MO	Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Fruchthjohurt <sup>AL,AK,DF,16</sup>
28	DI	Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit Zitronen-Buttersoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkrautsalat <sup>AL,6,3,3</sup>

# SCHMAHUNG

Gutes Essen aus Thüringen

**Vegetarisches Essen**  
OHNE JEGLICHES FLEISCH ODER  
GELATINE ZUBEREITET

## MENÜ V

1	MI	Möhren-Kartoffeleintopf, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanillepudding <sup>AV,2,3,14,6</sup>
2	DO	Sojageschnitzeltes mit Serviettenknodel, dazu Frischobst <sup>AV,AK,DF,6</sup>
3	FR	Nudeln mit veg. Carbonarasoße, dazu frischer Apfel-Möhrensalat <sup>AL,6,3</sup>
6	MO	Gekochte Eier mit Senfsoße mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkohlsalat <sup>AL,6,3,3</sup>
7	DI	Nudeln mit Brokkoli-Sahnesoße, dazu frischer Weißkohlsalat <sup>AL,6,3,3</sup>
8	MI	Graupeneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten) und Eierstich, dazu eine Scheibe Roggenbrot und Grießpudding <sup>AV,AK,DF,6,1</sup>
9	DO	Milchreis mit heißen Kirschen, dazu Zucker und Zimt <sup>6</sup>
10	FR	Nudeln mit Möhrenbolognese, dazu geriebener Käse und Frischobst <sup>AL,6</sup>
13	MO	Nudelsuppe mit buntem Gemüse (Erbsen, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Brokkoli) und Eierstich, dazu ein Brötchen und Vanille-Schokopudding <sup>AV,AK,DF,6,1,4,6</sup>
14	DI	Veg. Schnitzel mit Rahmsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>AV,AL,6,1,12,4,6,7,10</sup>
15	MI	Eierkuchen mit Apfelsmus <sup>AL,6,6,16</sup>
16	DO	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Gurkensalat <sup>6</sup>
17	FR	Gemüseragout mit Vollkornreis, dazu Frischobst <sup>AL,6</sup>
20	MO	Bunter Rosenmontags-Eintopf mit Reis, Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Rosenkohl, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot und ein Pfannkuchen <sup>AV,AK,6,1,3</sup>
21	DI	Vollkornnudeln mit Linsenbolognese, dazu Frischobst <sup>AL,6</sup>
22	MI	Nudeln mit Gemüsesahnesoße (Brokkoli, Möhre, Sellerie), dazu Frischobst <sup>AL,6,1</sup>
23	DO	Gemüsefrikadelle mit Kaiserrahmgemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) und Kartoffelpüree <sup>AL,6,1,1,6,7,10</sup>
24	FR	Buntes Eierragout (Erbsen, Möhren) mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat <sup>AL,6,3</sup>
27	MO	Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Fruchthjohurt <sup>AL,AK,DF,16</sup>
28	DI	Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkrautsalat <sup>AL,6</sup>

E-Mail [bestellung@schmaehung-catering.de](mailto:bestellung@schmaehung-catering.de) Telefon 0 36 21 / 5 14 49 -0 Fax 0 36 21 / 5 14 49 -29 Homepage [www.schmaehung-catering.de](http://www.schmaehung-catering.de)

Änderungen vorbehalten. Die Kalorien wurden auf der Grundlage der Portionsgröße berechnet. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwefelt, 8 gewachst, 9 ungeschwefelt, 10 ungeschwefelt, 11 ungeschwefelt, 12 ungeschwefelt, 13 ungeschwefelt, 14 ungeschwefelt, 15 ungeschwefelt, 16 ungeschwefelt, 17 ungeschwefelt, 18 ungeschwefelt, 19 ungeschwefelt, 20 ungeschwefelt, 21 ungeschwefelt, 22 ungeschwefelt, 23 ungeschwefelt, 24 ungeschwefelt, 25 ungeschwefelt, 26 ungeschwefelt, 27 ungeschwefelt, 28 ungeschwefelt.

ausgeschlossen werden: Fisch, Schwein, Rind, Geflügel, vegetarisch, vegan, ohne Zuckersüßholz (kann von Natur aus Zucker enthalten)

FEBRUAR  
2023

NAME DEINER EINRICHTUNG: \_\_\_\_\_  
ORT DEINER EINRICHTUNG: \_\_\_\_\_

DEINE BEWERTUNG

SO HAT ES DIR GESCHMECKT:

ERZÄHLE UNS MEHR.....

1	MI	Möhren-Kartoffeleintopf mit Rindfleisch, dazu Mischbrot und Schoko-Vanillepudding <small>A1,A2,G,L1,4,6   433 kcal</small>	
2	DO	Thüringer Bratwurst mit Senfrahmsoble, Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree, dazu Frischobst <small>A1,G,J1,4   492 kcal</small>	
3	FR	Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit milder Currysoße, Vollkornreis, Apfel-Möhrensalat <small>A1,D,G,I,J   472 kcal</small>	
6	MO	Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkohlsalat <small>A1,C,G,J   386 kcal</small>	
7	DI	Gebr. Hoki-Fischfilet mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu frischer Weißkohlsalat <small>A1,D,G,I   502 kcal</small>	
8	MI	Graupeneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten) und Eierstich, Roggenbrot und Grießpudding <small>A1,A2,A3,C,F,G,I   323 kcal</small>	
9	DO	Gebr. Hähnchenbrust mit Geflügelrahmsoble, Möhengemüse und Dampfkartoffeln <small>A1,G   386 kcal</small>	
10	FR	Nudeln mit Bolognese, geriebener Käse und Frischobst <small>A1,C   570 kcal</small>	
13	MO	Nudelsuppe mit Erbsen, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Brokkoli und Eierstich, dazu ein Brötchen und Vanille-Schokopudding <small>A1,A3,C,F,G,I,L,4,6   421 kcal</small>	
14	DI	Pan. Schweineschnitzel mit Rahmsoble, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,L1,2,4,6,7,10   466 kcal</small>	
15	MI	Vorsuppe: Karottencremesuppe <sup>G,1</sup> Eierkuchen mit Apfelmus <small>A1,C,G,6   385 kcal</small>	
16	DO	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln, Gurkensalat <sup>G</sup>   317 kcal	
17	FR	Ged. Seelachswürfel mit Dillsoße und Vollkornreis, dazu Frischobst <small>A1,D,G,6   520 kcal</small>	
20	MO	Bunter Rosenmontags-Eintopf mit Reis, Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Rosenkohl und Fleischklößchen, dazu Mehrkornbrot und ein Pfannkuchen <small>A1,A2,C,G,I,J   506 kcal</small>	
21	DI	Pan. Riesen-Fischstäbchen mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst <small>A1,C,D,G   333 kcal</small>	
22	MI	Nudeln mit Gemüsesahnesoble (Brokkoli, Möhren, Sellerie), dazu Frischobst <small>A1,C,G,I   470 kcal</small>	
23	DO	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsoße, Kaisergemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,J,L1,6,7,10   445 kcal</small>	
24	FR	Buntes Eierragout (Erbsen, Möhren) mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Rote-Bete-Salat <small>A1,C,G   476 kcal</small>	
27	MO	Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie, dazu Vollkornbrot und Fruchtojoghurt <small>A1,A2,A3,F,G,I   382 kcal</small>	
28	DI	Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit Zitronen-Buttersoble und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkrautsalat <small>A1,G,J   411 kcal</small>	

WIR FREUEN  
UNS AUF DEINE  
MEINUNG!