

- | | | |
|----|----|--|
| 1 | MI |  Milchreis mit Pfirsichkompott, dazu Zucker und Zimt <small>G 400 kcal</small> |
| 2 | DO |  Thüringer Bratwurst mit Bayrisch Kraut, Bratensoße und Dampfkartoffeln <small>A1,G,J,I4 492 kcal</small> |
| 3 | FR |  Schwarzwurzel-Knusper-Medaillon mit Soße holländischer Art und Kartoffelpüree, dazu Frischobst <small>A1,G,K,L4,6 444 kcal</small> |
| 6 | MO |  Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Kohlrabi, Sellerie, Karotten und veganem Hack, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanillepudding <small>A1,A2,A3,C,F,G,I1 327 kcal</small> |
| 7 | DI |  Pan. Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln, dazu frischer Weißkrautsalat <small>A1,C,2 731 kcal</small> |
| 8 | MI |  Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst <small>A1,C,G 378 kcal</small> |
| 9 | DO |  Ged. Lachswürfel mit Senf-Gemüsesoße und Reis, dazu frischer Karottensalat <small>A1,D,G,I,J 552 kcal</small> |
| 10 | FR |  Hackbraten mit Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln <small>A1,G,J,I1 382 kcal</small> |
| 13 | MO |  Grießbrei mit Apfelmark, dazu Zucker und Zimt <small>A1,G,6 412 kcal</small> |
| 14 | DI |  Gebr. Hähnchenbrust Piccata (Käsepanade) mit Möhren-Bohngengemüse und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,J,L,I4,6 534 kcal</small> |
| 15 | MI |  Kartoffelsuppe mit Lauch, gelben Möhren und Sellerie, eine Scheibe Mischbrot und Vanille-Schokopudding <small>A1,A2,G,I,L,2,6 410 kcal</small> |
| 16 | DO |  Helles Putenragout mit Erbsen und Möhren, dazu Dampfkartoffeln und frischer Rote-Bete-Salat <small>A1,G 563 kcal</small> |
| 17 | FR |  Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit Dillsoße und Reis, dazu Frischobst <small>A1,D,G 423 kcal</small> |
| 20 | MO |  Nudelsuppe mit buntem Gemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) und Eierstich, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Fruchtquark <small>A1,A2,A3,C,F,G,I1 375 kcal</small> |
| 21 | DI |  Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst <small>A1,G 436 kcal</small> |
| 22 | MI |  Blumenkohl-Käse-Medaillon mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu frischer Rotkrautsalat <small>A1,C,G,L4,6 393 kcal</small> |
| 23 | DO |  Gebr. Hoki-Fischfilet mit Karottencremesoße und Reis, dazu Frischobst <small>A1,D,G,I,J 469 kcal</small> |
| 24 | FR |  Buntes Eierragout (Möhren, Erbsen) mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Möhren-Apfelsalat <small>A1,C,G 394 kcal</small> |
| 27 | MO |  Vollkornnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, dazu Frischobst <small>A1,C,G 524 kcal</small> |
| 28 | DI |  Pan. Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Buttererbsen und Dampfkartoffeln <small>A1,C,G,J,I1 396 kcal</small> |
| 29 | MI |  Milchreis mit Pflaumenkompott, dazu Zucker und Zimt <small>G,6 400 kcal</small> |
| 30 | DO |  Pan. Riesen-Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu frischer Rote-Bete-Salat <small>A1,C,D,G,J,L4,6 436 kcal</small> |
| 31 | FR |  Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Geflügelwiener, dazu eine Scheibe Mischbrot und Rote Grütze mit Vanillesoße <small>A1,I,G,I,2,4,6 479 kcal</small> |

E-Mail 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

Änderungen 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)

DEINE BEWERTUNG

ERZÄHLE UNS MEHR.....

**WIR FREUEN
UNS AUF DEINE
MEINUNG!**

MENÜPLAN

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

MENÜ SK

1	MI	Sojamilchreis mit Pfirsichkompott, Zucker und Zimt ^{FL,46}	
2	DO	Gebr. Schweinesteak mit Bayrisch Kraut, Bratensoße und Dampfkartoffeln ^{F,3}	
3	FR	Rote-Bete-Puffer mit Soße und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{FL,16}	
6	MO	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Kohlrabi, Sellerie und Karotten, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F,1}	
7	DI	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße, dazu frischer Weißkrautsalat ^{ALC,16}	
8	MI	Rührei mit Spinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{CF}	
9	DO	Ged. Lachswurzel mit Senf-Gemüsesoße und Reis, dazu frischer Karottensalat ^{FL,1}	
10	FR	Gebratener Geflügelfleischkase mit Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln ^{ALC,21}	
13	MO	Maisgrießbrei mit Apfelmus, Zucker und Zimt ¹⁶	
14	DI	Gebr. Hähnchenbrust mit Möhren-Bohnengemüse und milchfreiem Kartoffelpüree ^{FL,16}	
15	MI	Kartoffelsuppe mit Lauch, gelben Möhren und Sellerie, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{FL,16}	
16	DO	Helles Putenragout mit Erbsen und Möhren, dazu Dampfkartoffeln und frischer Rote-Bete-Salat ^F	
17	FR	Seelachs in Reispop-Panade mit Dillsöße und Reis, dazu Frischobst ^{FD}	
20	MO	Reissuppe mit buntem Gemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl), dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F,1}	
21	DI	Gebr. Putensteak mit Rahmsöße, Kohlrabigemüse und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{ALF,6}	
22	MI	Rote-Bete-Medaillon mit milder Currysoße und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu frischer Rotkrautsalat ^{FL,16}	
23	DO	Ged. Seelachsfilet mit Karottencremesoße und Reis, dazu Frischobst ^{ALD,FL,1}	
24	FR	Buntes Eierragout (Möhren, Erbsen) mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Möhren-Apfelsalat ^{ALC,1}	
27	MO	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensoße, dazu Frischobst ^F	
28	DI	Putensteak mit Soße, Erbsen und Dampfkartoffeln ^{F,1}	
29	MI	Sojamilchreis mit Pflaumenkompott, Zucker und Zimt ^{FL,16}	
30	DO	Seelachs in Reispop-Panade mit Krautsoße und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{DF,FL,16}	
31	FR	Linseneintopf mit Kartoffeln und Möhren, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{FL,16}	

SONDERKOST

Ethnisch-religiöses Essen
OHNE JEGLICHES SCHWEINEFLEISCH ODER
GELATINE ZUBEREITET

MENÜ E

1	MI	Milchreis mit Pfirsichkompott, Zucker und Zimt ^{ALC,46}	
2	DO	Veg. Bratwurst mit Bayrisch Kraut, Bratensoße und Dampfkartoffeln ^{ALC,14}	
3	FR	Schwarzwurzel-Knuser-Medaillon mit Soße holländischer Art und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{ALC,14,6}	
6	MO	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Kohlrabi, Sellerie, Karotten und veganem Hack, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanillepudding ^{ALC,23,FL,1}	
7	DI	Pan. Hähnchenschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln, dazu frischer Weißkrautsalat ^{ALC,6}	
8	MI	Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{ALC,6}	
9	DO	Ged. Lachswurzel mit Senf-Gemüsesoße und Reis, dazu frischer Karottensalat ^{ALC,11}	
10	FR	Gebratener Geflügelfleischkase mit Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln ^{ALC,21}	
13	MO	Grießbrei mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{ALC,16}	
14	DI	Gebr. Hähnchenbrust Piccata (Kasepanade) mit Möhren-Bohnengemüse und Kartoffelpüree ^{ALC,14,16}	
15	MI	Kartoffelsuppe mit Lauch, gelben Möhren und Sellerie, dazu eine Scheibe Mischbrot und Vanille-Schokopudding ^{ALC,23,FL,26}	
16	DO	Helles Putenragout mit Erbsen und Möhren, dazu Dampfkartoffeln und frischer Rote-Bete-Salat ^{ALC,6}	
17	FR	Pan. Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs mit Dillsöße und Reis, dazu Frischobst ^{ALD,6}	
20	MO	Nudelsuppe mit buntem Gemüse (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) und Eierstich, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Fruchtquark ^{ALC,23,FL,1}	
21	DI	Geflügelfrikadelle mit Rahmsöße, Kohlrabigemüse und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{ALC,6}	
22	MI	Blumenkohl-Kase-Medaillon mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu frischer Rotkrautsalat ^{ALC,14,6}	
23	DO	Geb. Fischfilet mit Karottencremesoße und Reis, dazu Frischobst ^{ALD,FL,1}	
24	FR	Buntes Eierragout (Möhren, Erbsen) mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Möhren-Apfelsalat ^{ALC,1}	
27	MO	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, dazu Frischobst ^{ALC,6}	
28	DI	Putensteak mit Rahmsöße, Buttererbsen und Dampfkartoffeln ^{ALC,1}	
29	MI	Milchreis mit Pflaumenkompott, Zucker und Zimt ^{ALC,16}	
30	DO	Pan. Riesen-Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs mit Krautsoße und Kartoffelpüree, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{ALC,14,16}	
31	FR	Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Rote Grütze mit Vanillesoße ^{ALC,23,FL,16}	

SCHMAHLING

Gutes Essen aus Thüringen

Vegetarisches Essen
OHNE JEGLICHES FLEISCH ODER
GELATINE ZUBEREITET

MENÜ V

1	MI	Milchreis mit Pfirsichkompott, Zucker und Zimt ⁶	
2	DO	Veg. Bratwurst mit Bayrisch Kraut, Bratensoße und Dampfkartoffeln ^{ALC,14}	
3	FR	Schwarzwurzel-Knuser-Medaillon mit Soße holländischer Art und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{ALC,14,6}	
6	MO	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Kohlrabi, Sellerie, Karotten und veganem Hack, dazu eine Scheibe Mischbrot und Schoko-Vanillepudding ^{ALC,23,FL,1}	
7	DI	Nudeln mit Tomatensoße, dazu frischer Weißkrautsalat ^{ALC,6}	
8	MI	Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{ALC,6}	
9	DO	Hefekloße mit heißen Birnen ^{ALC,6}	
10	FR	Veg. gelber Erbseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Mehrkornbrot und Fruchtquark ^{ALC,23,FL,26}	
13	MO	Grießbrei mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{ALC,6}	
14	DI	Chili sin Carne - Mexikanischer Topf mit Mais, Kidneybohnen, Tomatenwürfeln, Paprika und Vollkornreis, dazu Frischobst ^{ALC,1}	
15	MI	Kartoffelsuppe mit Lauch, gelben Möhren und Sellerie, dazu eine Scheibe Mischbrot und Vanille-Schokopudding ^{ALC,23,FL,26}	
16	DO	Pan. Polenta-Spinat-Knuspertasche mit Krautsoße und Reis, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{ALC,6}	
17	FR	Nudeln mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsöße, dazu Frischobst ^{ALC,2}	
20	MO	Nudelsuppe mit Erbsen, Karotten, Blumenkohl und Eierstich, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Fruchtquark ^{ALC,23,FL,1}	
21	DI	Soja-Geschnetzeltes mit Gemüse (Möhren, Erbsen) und Reis, dazu Frischobst ^{ALC,6}	
22	MI	Blumenkohl-Kase-Medaillon mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu frischer Rotkrautsalat ^{ALC,14,6}	
23	DO	Semmelknödel mit Champignonrahmsöße, dazu Frischobst ^{ALC,6}	
24	FR	Buntes Eierragout (Möhren, Erbsen) mit Dampfkartoffeln, dazu frischer Möhren-Apfelsalat ^{ALC,1}	
27	MO	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, dazu Frischobst ^{ALC,6}	
28	DI	Gemüseragout (Paprika, Zucchini, Tomate) mit Zartweizen, dazu Frischobst ^{ALC,2}	
29	MI	Milchreis mit Pflaumenkompott, dazu Zucker und Zimt ^{ALC,16}	
30	DO	Spinatknödel mit Kasesöße, dazu frischer Rote-Bete-Salat ^{ALC,6}	
31	FR	Veg. gefüllte Paprikaschote mit Rahmsöße und Dampfkartoffeln ^{ALC,14,6}	

E-Mail 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
Änderungen 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 Süßungsmittel, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 unter Schutzatmosphäre verpackt, feinstreifig, 10 unter Schutzatmosphäre verpackt, feinstreifig, 11 Mandeln, 12 Haselnüsse, 13 Walnüsse, 14 Haselnüsse, 15 Dinkel, 16 Kirsche, 17 Kirsche, 18 Kirsche, 19 Kirsche, 20 Kirsche, 21 Kirsche, 22 Kirsche, 23 Kirsche, 24 Kirsche, 25 Kirsche, 26 Kirsche, 27 Kirsche, 28 Kirsche, 29 Kirsche, 30 Kirsche, 31 Kirsche.
von mehr als 10 mg/kg: 1 Laktose, 2 Weichheit, 3 und daraus hergestellte bzw. gewonnene Erzeugnisse, 4 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 5 vegetarisch, 6 vegan, 7 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 8 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 9 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 10 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 11 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 12 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 13 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 14 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 15 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 16 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 17 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 18 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 19 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 20 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 21 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 22 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 23 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 24 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 25 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 26 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 27 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 28 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 29 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 30 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten), 31 ohne Zuckerzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten).

MÄRZ 2023