

- 3 MO 🐷 Nudeln mit Wurstgulasch, dazu Frischobst <sup>A1,C,2,4,6</sup> | 645 kcal
- 4 DI 🥚 Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat <sup>A1,C,G,J</sup> | 387 kcal
- 5 MI 🐟 Ged. Seelachswürfel in Dillsauce mit Reis, dazu Frischobst <sup>A1,D,6</sup> | 474 kcal
- 6 DO 🐰 Osterhasensuppe – Möhre Eintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Vanille-Schokopudding <sup>A1,A2,A3,G,L,1,4,6</sup> | 418 kcal

## Karfreitag

## Ostermontag



- 11 DI 🥚 Nudeln mit Brokkoli-Sahnesauce, dazu Frischobst <sup>A1,C,G</sup> | 512 kcal
- 12 MI 🐟 Gebr. Hoki-Fischfilet mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu frischer Gurkensalat <sup>A1,D,J,L,4,6</sup> | 375 kcal
- 13 DO 🥚 Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe <sup>A1,G</sup>  
Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker <sup>A1,C,G,6</sup> | 450 kcal
- 14 FR 🐷 Klopse Königsberger Art mit Kapernsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Möhrensalat <sup>A1,C,G,J</sup> | 477 kcal
- 17 MO 🐷 Pichelsteiner Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Weißkraut und Kasslerwürfeln, dazu eine Scheibe Mischbrot und Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>A1,A2,G,I,1,2,6</sup> | 306 kcal
- 18 DI 🥚 Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst <sup>A1,C,G</sup> | 378 kcal
- 19 MI 🐔 Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren) und Reis, dazu frischer Rote-Bete-Salat <sup>A1,G</sup> | 513 kcal
- 20 DO 🐟 Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu frischer Gurkensalat <sup>A1,D,G,J,L,1,6,7,10</sup> | 442 kcal
- 21 FR 🥚 Vollkornnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, dazu Frischobst <sup>A1,C,2</sup> | 507 kcal
- 24 MO 🥚 Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <sup>A1,G,6</sup> | 412 kcal
- 25 DI 🐔 Pan. Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Dampfkartoffeln <sup>A1,G,J</sup> | 466 kcal
- 26 MI 🥚 Gemüsefrikadelle mit Frischkäsesauce und Kartoffelpüree, dazu Frischobst <sup>A1,C,G,L,4,6</sup> | 403 kcal
- 27 DO 🐟 Pan. Riesenfischstäbchen aus Alaska-Seelachs in Kräutersauce mit Reis, dazu frischer Rotkraut-Apfel-Salat <sup>A1,C,D,G,J</sup> | 410 kcal
- 28 FR 🐷 Erbseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Wiener Würstchen, dazu eine Scheibe Mischbrot und Vanille-Schokopudding <sup>A1,A2,1,6,1,2,4,6</sup> | 572 kcal

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)

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\*, \*J 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) GEEIGNET

## MENÜ SK

3 MO **Glutenfreie Nudeln mit Wurstgulasch,**  
dazu Frischobst <sup>F24,6</sup>

4 DI **Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln,**  
dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat <sup>CF,2</sup>

5 MI **Ged. Seelachswürfel in DillsöÙe mit Reis,**  
dazu Frischobst <sup>F3</sup>

**Osterferien**  
vom 3. bis  
14.4.2023

6 DO **Osterhasensuppe - Möhreintopf mit Kartoffeln und**  
**Rindfleisch, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und**  
**Sojadesert <sup>FL14,6</sup>**

7 FR **Karfreitag**

10 MO **Ostermontag**

11 DI **Glutenfreie Nudeln mit BrokkolisöÙe, dazu Frischobst <sup>F1</sup>**

12 MI **Seelachs in Reispop-Panade mit milder CurrysoÙe und**  
**Vollkornreis, dazu frischer Gurkensalat <sup>DF,3,14,6</sup>**

13 DO **Riesen-Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker <sup>F6</sup>**

14 FR **Geflügelfleisch in KapernsoÙe mit Dampfkartoffeln,**  
dazu frischer Möhrensalat <sup>F,3</sup>

17 MO **Pichelsteiner Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Weißkraut**  
**und Kasslerwürfeln, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot**  
**und Sojadesert <sup>FL12,6</sup>**

18 DI **Rührei mit Spinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst <sup>CF,6</sup>**

19 MI **Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren) und Reis,**  
dazu frischer Rote-Bete-Salat <sup>AF,6</sup>

20 DO **Ged. Seelachsfilet mit DillsöÙe und milchfreiem Kartoffelpüree,**  
dazu frischer Gurkensalat <sup>DF,3,14,6</sup>

21 FR **Glutenfreie Nudeln mit TomatensoÙe, dazu Frischobst <sup>F2</sup>**

24 MO **Maisgrießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <sup>F1,6</sup>**

25 DI **Gebr. Hähnchenbrust mit BratensoÙe, Bayrisch Kraut und**  
**Dampfkartoffeln <sup>F,3</sup>**

26 MI **Rote-Bete-Puffer mit SoÙe und milchfreiem Kartoffelpüree,**  
dazu Frischobst <sup>FL1,6</sup>

27 DO **Seelachs in Reispop-Panade mit KräutersöÙe und Reis,**  
dazu frischer Rotkraut-Apfel-Salat <sup>DF,3</sup>

28 FR **Erbseintopf mit Kartoffeln, Karotten und Wiener Würstchen,**  
dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert <sup>F1</sup>

# SONDERKOST

**Ethnisch-religiöÙes Essen**  
OHNE JEGLICHES SCHWEINEFLEISCH ODER  
GELATINE ZUBEHÖR

## MENÜ E

**Nudeln mit Sojageschnetzeltem, dazu Frischobst <sup>AC,6F,6</sup>**

**Gekochte Eier mit SenfsoÙe und Dampfkartoffeln,**  
dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat <sup>AC,6,3</sup>

**Ged. Seelachswürfel in DillsöÙe mit Reis, dazu Frischobst <sup>AB,6</sup>**

**Osterhasensuppe - Möhreintopf mit Kartoffeln und**  
**Rindfleisch, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und**  
**Vanille-Schokopudding <sup>AI,2,AS,6,11,14,6</sup>**

**Karfreitag**

**Ostermontag**

**Nudeln mit Brokkoli-SahnesöÙe, dazu Frischobst <sup>AC,6,3</sup>**

**Fischfilet mit milder CurrysoÙe und Vollkornreis,**  
dazu frischer Gurkensalat <sup>AD,3,14,6</sup>

**Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker <sup>AC,6,6</sup>**

**Geflügelfleisch in KapernsoÙe mit Dampfkartoffeln,**  
dazu frischer Möhrensalat <sup>AC,6F,6,3</sup>

**Eintopf mit Kartoffeln, Möhren und Weißkraut, dazu eine**  
**Scheibe Mischbrot und Rote-Grütze mit VanillesöÙe <sup>AI,2,6,11,2,6</sup>**

**Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln,**  
dazu Frischobst <sup>AC,6</sup>

**Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren) und Reis,**  
dazu frischer Rote-Bete-Salat <sup>AG</sup>

**Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit DillsöÙe und**  
**Kartoffelpüree, dazu frischer Gurkensalat <sup>AD,6,3,16,7,9</sup>**

**Vollkornnudeln mit TomatensoÙe und geriebenem Käse,**  
dazu Frischobst <sup>AC,2</sup>

**Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <sup>AG,1,6</sup>**

**Pan. Hähnchenschnitzel mit BratensoÙe, Bayrisch Kraut**  
**und Dampfkartoffeln <sup>AG,3</sup>**

**Gemüsefrikadelle mit FrischkasesöÙe und Kartoffelpüree,**  
dazu Frischobst <sup>AC,6,14,6</sup>

**Pan. Riesenfischstäbchen aus Alaska-Seelachs in KräutersöÙe**  
**mit Reis, dazu frischer Rotkraut-Apfel-Salat <sup>AC,6,3</sup>**

**Erbseintopf mit Kartoffeln und Karotten,**  
dazu eine Scheibe Mischbrot und Vanille-Schokopudding <sup>AI,2,16,12,14,6</sup>

# SCHMAHLING

Gutes Essen aus Thüringen

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

## MENÜ V

**Nudeln mit Sojageschnetzeltem, dazu Frischobst <sup>AI,6F,6</sup>**

**Gekochte Eier mit SenfsoÙe und Dampfkartoffeln,**  
dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat <sup>AI,6,3</sup>

**Gemuseragout mit Reis, dazu Frischobst <sup>AG,1</sup>**

**Osterhasensuppe - Möhreintopf mit Kartoffeln, dazu eine**  
**Scheibe Vollkornbrot und Vanille-Schokopudding <sup>AI,2,AS,6,11,14,6</sup>**

**Karfreitag**

**Ostermontag**

**Nudeln mit Brokkoli-SahnesöÙe, dazu Frischobst <sup>AI,6,3</sup>**

**„Fisch vom Feld“ (vegane Backfisch) mit milder CurrysoÙe**  
**und Vollkornreis, dazu frischer Gurkensalat <sup>AI,3,14,6</sup>**

**Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker <sup>AI,6,6</sup>**

**Gemüsebällchen mit KapernsoÙe und Dampfkartoffeln,**  
dazu frischer Möhrensalat <sup>AI,6F,6,3</sup>

**Eintopf mit Kartoffeln, Möhren und Weißkraut, dazu eine**  
**Scheibe Mischbrot und Rote-Grütze mit VanillesöÙe <sup>AI,2,6,11,2,6</sup>**

**Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln,**  
dazu Frischobst <sup>AC,6</sup>

**HefeklöÙe mit heißen Heidelbeeren <sup>AC,6</sup>**

**Zartweizen mit Ratatouille, dazu frischer Gurkensalat <sup>AI,2</sup>**

**Vollkornnudeln mit TomatensoÙe und geriebenem Käse,**  
dazu Frischobst <sup>AC,2</sup>

**Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <sup>AG,1,6</sup>**

**Gräupeneintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten)**  
**und Eierstich, dazu ein Brötchen und Erdbeerpüree <sup>AI,2,AS,AC,6F,6</sup>**

**Gemüsefrikadelle mit FrischkasesöÙe und Kartoffelpüree,**  
dazu Frischobst <sup>AC,6,14,6</sup>

**Nudeln mit Spinat-SahnesöÙe,**  
dazu frischer Rotkraut-Apfel-Salat <sup>AC,6</sup>

**Erbseintopf mit Kartoffeln und Karotten, dazu eine**  
**Scheibe Mischbrot und Vanille-Schokopudding <sup>AI,2,16,12,14,6</sup>**

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

Änderungen vorbehalten. Die Kiloalorien 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 geschwärzt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 ohne Schutzatmosphäre verpackt. Allergene: A Getreihaltig, 4 mit Nüssen, 5 mit Sojabohnen, 6 Milch, 7 Eigelb, 8 Ei, 9 Erdnüsse, 10 ohne Schutzatmosphäre verpackt. Allergene: Laktose, H Schalenfrüchte, HI Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pistazien, H6 Petersilie, I Sellerie, J Sesam, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg, M Eiweiß, N Weichtiere, O und daraus hergestellte bzw. gewonnene Erzeugnisse. Trotz sorgfältiger Herstellung können Allergenen in den einzelnen Gerichten nicht ausgeschlossen werden. Fisch, Schwein, Rind, Geflügel, vegetarisch, vegan, ohne Zuretzusatz (kann von Natur aus Zucker enthalten).

APRIL  
2023



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

## DEINE BEWERTUNG

SO HAT ES DIR GESCHMECKT:

ERZÄHLE UNS MEHR.....



3	MO	Nudeln mit Wurstgulasch, dazu Frischobst <small>AI.C.2.4.6   645 kcal</small>	
4	DI	Gekochte Eier mit Senfsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Rotkraut-Apfelsalat <small>AI.C.6.J   387 kcal</small>	
5	MI	Ged. Seelachswürfel in Dillssoße mit Reis, dazu Frischobst <small>AI.D.6   474 kcal</small>	
6	DO	Osterhasensuppe - Möhreintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Vanille-Schokopudding <small>AI.A.2.A.3.G.L.1.4.6   418 kcal</small>	
7	FR	<b>Karfreitag</b>	
10	MO	<b>Ostermontag</b>	
11	DI	Nudeln mit Brokkoli-Sahnesoße, dazu Frischobst <small>AI.C.6   1512 kcal</small>	
12	MI	Gebr. Hoki-Fischfilet mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu frischer Gurkensalat <small>AI.D.J.L.4.6   375 kcal</small>	
13	DO	Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe <small>AI.G</small> Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker <small>AI.C.6.6   450 kcal</small>	
14	FR	Klopse Königsberger Art mit Kapernsoße und Dampfkartoffeln, dazu frischer Möhrensalat <small>AI.C.6.J   477 kcal</small>	
17	MO	Pichelsteiner Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Weißkraut und Kasslerwürfeln, dazu eine Scheibe Mischbrot und Rote Grütze mit Vanillesoße <small>AI.A.2.G.1.12.6   306 kcal</small>	
18	DI	Eieromelette mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst <small>AI.C.6   378 kcal</small>	
19	MI	Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Möhren) und Reis, dazu frischer Rote-Bete-Salat <small>AI.G   513 kcal</small>	
20	DO	Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit Dillssoße und Kartoffelpüree, dazu frischer Gurkensalat <small>AI.D.G.J.L.1.6.7.10   442 kcal</small>	
21	FR	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, dazu Frischobst <small>AI.C.2   507 kcal</small>	
24	MO	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <small>AI.G.6   412 kcal</small>	
25	DI	Pan. Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Dampfkartoffeln <small>AI.G.J   466 kcal</small>	
26	MI	Gemüsefrikadelle mit Frischkäsesoße und Kartoffelpüree, dazu Frischobst <small>AI.C.G.L.4.6   403 kcal</small>	
27	DO	Pan. Riesenfischstäbchen aus Alaska-Seelachs in Krautsoße mit Reis, dazu frischer Rotkraut-Apfel-Salat <small>AI.C.D.G.J   410 kcal</small>	
28	FR	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Wiener Würstchen, dazu Mischbrot und Vanille-Schokopudding <small>AI.A.2.I.G.1.2.4.6   572 kcal</small>	

