Zittauer Str. 27 Haus 8 Essen auf Rädern Volkssolidarität

SPEISENPLAN für die Woche vom 06.02.- 12.02.2023

06.Woche

TH 03515

DE

Tour: Kundenname:

99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

MENÜ 1 (auch als Mini)

MO | mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener,4

Linseneintop

dazu Brot, Dessert at. G.I.J

auf Schwarzwurzeln mit Holländischer Soße

mit Soße, dazu Kartoffelpüree

Panierte Jagdwurst,4,9

und Gurkensalat al.G.I.J

mit heißen Sauerkirschen

4 Eierkuchen

Kompott at,c,G

Salzkartoffeln, Dessert al, C, F, G, I, J mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und

3 gebratene Gehacktes-klößchen

dazu Salzkartoffeln .ai.C.F.G.I.J

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

Schweinekammbraten

MENÜ 3 Schonkost

mit Soßein, dazu Mischgemüse KH und Kartoffeln, Dessert al.F.G.I.J 3,0 BE KJ Hähnchenbrust natur

Allergene:

a1=Weizen,a2 Rogger

a3 Gerste, a4 Hafer

Fischragout,10

und Wachsbrechbohnensalat 3,0 BE mit Rahmsoßein, dazu Spiralen ai,G, Risotto, Obst mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Schweinegulasch alF,G,I,J Fett Fett **F**et ₩ 33 10 36 1433 341

dazu Salzkartoffeln, al, C.F.G.I.J 3,0 BE mit Soße,10 und Brokkoli Bratklops Fett

und Salzkartoffeln, al.F.G..I.J 3,0 Be mit Soßeiø, Kohlrabi-Möhrengemüse Rinderschmorbraten Fett. 26 27 51 2353 563

> h1=Mandeln, h2 Haselnüsse K=Sesamsamen X= kann Spuren von N=Weichtiere G=Laktose h8Macadamia h7 Pistazien h6 Paranüsse h3 Walnüsse C=Eier M=Lupinen L=Schwefeldioxid I=Sellerie h5 Pecannüsse h4 Kaschunüsse F=Soja B=Krebstiere J=Senf E=Erdnüsse D=Fisch; Allergenen enthalten

Spaghetti Carbonara

auf Grünkohl mit Salzkartoffeln

Kasselerbraten 9

al,G,I,J

Do | mit Schinken und Specke Käserahmsoße dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst al, G.I.J

Putenschnitze

mit Soße dazu Leipziger Allerlei und

T 10.02

Salzkartoffeln al.C.F.G.L.J

Seelachsfilet paniert

dazu Farmersalat, al.F.G.I.J mit Letschosoße, und Risotto

Zigeunersteak

mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln. fruchtiger Krautsalat al, C.F.G.L.J

MENÜ 3 Schonkost BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Salzkartoffeln Obet 11 F1 3 5 BE	mit Soße, 3 dazu Blumenkohl und ,5,10	Commencerator	Schweinshraten
_		Fett	п

So 12.02

mit Rosenkohl und 2 Th. Klöße

Kindergulasch

Obst al.C.F.G.L.J

Sa

dazu Speck-Zwiebelsoße

Wirsingroulade

MENÜ 2 (auch als Mini)

Salzkartoffeln, Dessert al.F.J

am selbigen Tag. Anderungen vorbehalten Essen zum Verzehr

& CO.KG Gotha GmbH Menü Express Hergestellt von:

10 = gebunden mit Johanneskernmehl

od.Guarkernmehl

9 = mit Nitritpökelsalz 8 = kann Gräten enthalter

	A Company	The second second
mit Soße,	und Reis, Dessert F.I	Hühnersuppeneintopf mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse
Sch 3 dazu Bl	Dessert	Hühne erfleisch,
Schweinebraten u Blumenkohl un	E	feinem
Schweinebraten mit Soße, 3 dazu Blumenkohl und ,5,10	3,0 BE	Hühnersuppeneintopf fleisch, feinem Gemüse
Fett Fett	Kcal	Eiw. Fett

6 = mit Antioxitationsmitte

5 = mit Süßungsmittel

7 = gewachst

2 = mit Konservierungsstoff

1 = mit Farbstof

3 = mit Geschmacksverstärker

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen auf Fleischsalat, Baquette, Dess. Al.C.G.J Russische Eier

mit Vanillequark 1, Sauerkirschen und Schokostreuseln G Schwarzwälder Quarkpoka

O

Baguettebrötchen, Obst,aic.f.g.i.J mit Spargel, Champingons und Ananas, Geflügelsalat

V

mit Nudelsalat, dazu Senf at, C.F.G.I.J **Paniertes Schweineschnitzel**

Do

mit Mozarellastreifen, dazu Baguettebrötchen, at, G Tomaten- Gurkensalat

77

Montag bis Freitag Täglich Von

SALATPOKAL MENÜ 5

Mandarinen, dazu 1 Brötchen, a1, G Sonnenblumenkerne, Croutons, Cocktail Dressing, Paprika Frische Salate der Saison Schinkenstreifen,9

Guten Appetit

MENÜ 6 vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

soße, 1 Käsebrötchen und Dessert al.G. mit Schokofüllung., warme Vanille-1 großer Hefekloß

Makkaroniauflauf

Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert aic, G mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne

3 Spiegeleier

auf Rahmspinat mit Salzkartoffel Obst al.G.L.J

Tortellini gefüllt

gem. Krautsalat, Dessert at.C.F.G.I.J mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u.

Schupfnudel Gemüsepfanne

und frischen Kräutern, Obst, al.C.F.G.I.J in Butter gebraten, mit Sahnesoße

backen, Gratin, gem. Salat, Des., al, C.F.G.I.J mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-

Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert mit Tomatenspaghetti dazu gemischter

Cordon bleu vom Schwein

Gurkensalat, Obst, al.C.F.G.I.J mit Bratensoße, dazu Röstitaler und

Schmandschnitzel

Kartoffelspalten, gem.Salat, Obst, al.C.F.G.I.J mit Schmandcreme überbacken

MENU 8

Grießbrei, an.G

mit einem großen Becher Erdbeerkompott Zucker und Zimt

Montag bis Freitag

MENÜ 7 Sondermenü

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm. Jägerschnitzel

Holsteiner Schnitzel

Salzkart. u. Krautsalat, Dessert, at. C.F.G.I.J. Parmesanschnitzel, at, C.F.G.L.J

06.Woche

VS Erfurt, Zittauer Str. 27 Haus 8, Tel: 0361/2606107, Fax 6537094

Abendbrot vom 06.02. bis 12.02.2023

Änderungen vorbehalten

No dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot A Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)

mit 2 Scheiben Mischbrot Herings-Dillhappen

M Schnitzel paniert A,C,J,LGmit Kartoffelsalat

Do Gemischte Käseplatte (verschiedene Sorten Käse)

Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A, G

T Streichwurstplatte

Brot und Butter A, G .eber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,

8 Käsesalat

dazu Butter und Baguettebrötchen A, G mit Gurke und Tomate

So Schinkenplatte

Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A, G (roher Schinken, gekochter Schinken)

> C = EierB = Krebstiere

A = GlutenAllergene:

D = Fisch

E = Erdnüsse

 $\mathbb{R} = Soja$

H = Schalenfrüchte G = Milch/Lactose

J = Senf I = Sellerie

K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid

N = Weichfiere M = Lupinen

X = kann Spuren von Allergenen enfhalten

Allergene:

B = Krebstiere A = Gluten

D = Fisch C = Eier

Ţ

F = Soja E = Erdnüsse

G = Milch/Lactose

J = Senf H = Schalenfrüchte | = Sellerie

Sa

K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid

N = Weichfiere X = kann Spuren von SO M = Lupinen

Allergenen enfhalten

Tour:

Name:

Abendbrot vom 06.02. bis 12.02.2023

Anderungen vorbehalten

No. 2 Scheiben Mischbrot a dazu saure Gurke, Butter und Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)

DI: mit 2 Scheiben Mischbrot Herings-Dillhappen

A, C, J, L, G

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalat

3

A, C, J, I, G

(verschiedene Sorten Käse) Gemischte Käseplatte

Do

Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A, G

Streichwurstplatte

Brot und Butter A, G Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,

Käsesalat

dazu Butter und Baguettebrötchen A, G mit Gurke und Tomate

Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A. G. (roher Schinken, gekochter Schinken) Schinkenplatte

2 = mit Konservierungsstoff 6 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Süßungsmittel

10= gebunden mit 9 = mit Nitrit Pökelsalz Guarkernmehl Johanniskernmehl oder

2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Geschmacksverstärker 4 = mit Phosphat

7 = gewachst 6 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Süßungsmittel

8 = kann Gräten enthalten 9 = mit Nitrit Pökelsalz 10= gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkernmehl

4 = mit Phosphat

1 = mit Farbstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

8 = kann Gräten enthalten