Volkssolidarität

Essen auf Rädern Clara-Zetkin-Straße 50 99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

SPEISENPLAN für die Woche vom 10.11. - 16.11.2025

DE TH 03515 EG

46. Woche

Kundenname: Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) MENÜ 3 Schonkost MENÜ 2 (schwarz Kennzeichnung) gekennzeichnet) gekennzeichnet) 10.11. Linseneintopf Schweinekammbraten Eiw. Hähnchenbrust natur Fett 9 Allergene: Mo mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener,4 mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und mit Soße 10, dazu Mischgemüse KH 40 A= Gluten dazu Brot, Dessert al, G.I.J Salzkartoffeln, Dessert al.F.G.LJ KJ a1=Weizen,a2 Roggen und Kartoffeln, Dessert al, F,G,I,J 3,0 BE Kcal 316 a3 Gerste, a4 Hafer B=Krebstiere 11.11. 3 gebratene Gehacktesklößchen Eiw 41 Panierte Jagdwurst.4.9 C=Fier Fischragout 10 Fett 17 D=Fisch: Di auf Schwarzwurzeln mit Holländischer Soße. mit Soße, dazu Kartoffelpüree mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu E=Erdnüsse dazu Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J 1933 und Gurkensalat al.G.I.J F=Soja Salzkartoffeln, Obst al, F,G,LJ 3.5 BE Kcal 462 G=Laktose h1=Mandeln. 12.11. Eiw. h2 Haselnüsse Schweinesteak Krakauer 9 Schweinegulasch Fett h3 Walnüsse Mi mit Letschosoße und Risotto. auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffeln, mit Rahmsoße10, dazu Spiralen a1,G, KH h4 Kaschunüsse 36 Obst G,F,J,I dazu Farmersalat, al.F.G.LJ h5 Pecannüsse 1433 und Wachsbrechbohnensalat 3.0 BE Kcal 341 h6 Paranüsse h7 Pistazien 13.11. h8Macadamia Spaghett Carbonara Eiw. 51 4 Eierkucher Bratklops I=Sellerie Fett 18 mit Schinken und Speck, Käserahmsoße, mit heißen Sauerkirschen, mit Soße, und Brokkoli, J=Senf KH dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst 9,a1,G,I,J K=Sesamsamen Kompott al, C, G dazu Salzkartoffeln 10,a1,C,F,G,LJ 3,0 BE 2339 Kcal L=Schwefeldioxid 487

MENÜ	2	(auch	als	Mini

Salzkartoffeln al.F.G.L.J

16.11.

So

mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und

Putenschnitzel

14.11.

Fr

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

Seelachsfilet paniert

mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln,

fruchtiger Krautsalat al.F.G.L.J

15.11.	
Sa	in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln, Dessert

Geschmorte Schweinebäckchen					
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,					
Obst al.F.G.I.J					

	Hühnersuppeneintopf	Eiw. Fett	20 18
1	mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse	KH	39
	und Reis, Dessert F,I 3,0 BE	KJ Kcal	1686 403

Gegrillte Putenoberkeule	Eiw.	47	
	Fett	17	
mit Soße, dazu Blumenkohl und	KH	17 36	1
Salzkartoffeln, Obst 3,5,10,a1,F,I 3,5 BE	KJ	2085	ı
Saizkartoffeni, Oost 3,5,10,ai,F,i 3,3 DE	Kcal	498	

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

Rinderschmorbraten

5 = mit Süßungsmittel 6 = mit Antioxidationsmittel

mit Soße10, Kohlrabi-Möhrengemüse

und Salzkartoffeln, aı, F, G, I, J 3, 0 Be

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten 9 = mit Nitritpökelsalz

10 = gebunden mit Johanneskernmehl od. Guarkernmehl

Kcal 563 Guten Appetit!

M=Lupinen

Eiw.

Fett

KH

KJ

26

27

51

2353

N=Weichtiere

X= kann Spuren von

Allergenen enthalten

Änderungen vorbehalten. Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

> Hergestellt von: Menü Express Gotha GmbH & CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet) MENÜ 7 Sondermenü

Мо

Russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen, auf Fleischsalat, Baguette, Dess. A1,C,G,J

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanillesoße, 1 Käsebrötchen 11,G

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm, Salzkart. u. Krautsalat, Dessert al, C.F.G.I.J

Di

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln 1,G

Makkaroniauflauf

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

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse überbacken, Gratin, gem. Salat, Des., al, C, F, G, L, J

Mi

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas, Baguettebrötchen, Obst a1C,F,G,L,J

Schupfnudel-Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße und frischen Kräutern, Obst. al.c.f.g.l.J Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und Gurkensalat, Obst, a1,C,F,G,LJ

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf a1,C,F,G,LJ

2 Eierpaddys

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,G,LJ,C Parmesanschnitzel a1,C,F,G,I,J

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

Fr

Tomaten-Gurkensalat

mit Mozarellastreifen, dazu Baguettebrötchen a1,G Tortellini gefüllt 21,C,F,G,I,J

mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße u. gem. Salat, Dress. Dessert Schmandschnitzel al.C.F.G.I.J

mit Schmandcreme überbacken Kartoffelspalten, gem. Salat,Dress. Obst

Täglich Von Montag bis Freitag

MENÜ 5 SALATPOKAL

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

MENÜ 8

Grießbrei al.G

mit einem großen Becher Erdbeerkompott, Zucker und Zimt

Montag bis Freitag

Guten
Appetit
Änderungen

vorbehalten

VS Gotha, Clara-Zetkin-Str. 50, 99867 Gotha, Tel. 03621/3199354

Abendbrot vom 10.11, bis 16.11.2025

Anderungen vorbehalten

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst). dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot

Herings-Dillhappen

mit 2 Scheiben Mischbrot

A, C, J, I, G

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalat

A, C, J, I, G

Gemischte Käseplatte

(verschiedene Sorten Käse).

Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A.G.

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate. 2 Scheiben Mischbrot und Butter A.G.

Sa

Käsesalat

mit Gurke und Tomate. dazu Butter und Baguettebrötchen A, G

So

Schinkenplatte

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

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch/Lactose

H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichtiere

X = kann Spuren von Allergenen enthalten

Johanniskernmehl oder Guarkernmehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 10.11. bis 16.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst), dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot A

Di.

Herings-Dillhappen

mit 2 Scheiben Mischbrot A, C, J, I, G

Mi

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalat A, C, J, L, G

Do

Fr

Gemischte Käseplatte

Streichwurstplatte

(verschiedene Sorten Käse),

Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A, G

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,

Allergene:

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch/Lactose

H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichfiere

X = kannSpuren von SO Allergenen enfhalten

2 = mit Konservierungsstoff

Sa

Käsesalat

mit Gurke und Tomate.

dazu Butter und Baguettebrötchen A.G.

2 Scheiben Mischbrot und Butter A.G.

Schinkenplatte

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

1 = mit Farbstoff

4 = mit Phosphat

3 = mit Geschmacksverstärker

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

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz 10= gebunden mit

3 = mit Geschmacksverstärker 4 = mit Phosphat

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel 6 = mit Antioxidationsmittel

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