

Volkssolidarität
Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50
99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



SPEISENPLAN für die Woche vom 24.01.- 30.01.2022

04. Woche

Kundenname:
Tour:

	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>	
24.01. Mo	Erbseintopf⁹ mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I	Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Soße ³ , dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I	Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsoße ¹⁰ , Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE	Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 2297 Kcal 551
25.01. Di	Rindersaftgulasch mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	2 Rostbratwürstchen⁴ auf Spinat, dazu Salzkartoffeln a1,F,G,I	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße ¹⁰ , dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE	Eiw. 40 Fett 26 KH 48 KJ 2297 Kcal 573
26.01. Mi	Eisbeinfleisch⁹ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,C,G,I,J	Seelachs paniert mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat a1,C,F,G,I	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert, F,I 3,0 BE	Eiw. 38 Fett 20 KH 36 KJ 2467 Kcal 594
27.01. Do	Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsoße, dazu Reis Farmersalat a1,C,F,G,I	Thüringer Knacker⁹ auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln, dazu Obst G,F,J	Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I	Eiw. 32 Fett 18 KH 36 KJ 1705 Kcal 406
28.01. Fr	Gehacktesoße mit Champignons, dazu Spaghetti und Gurkensalat a1,F,G,I	Schweinekammbraten mit Soße, dazu Blumenkohl ⁵ und Salzkartoffeln a1,F,I	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße ¹⁰ , dazu Salzkartoffeln mit Karottenrohkost ⁵ , a1,C,F,G,I,J 3,0 BE	Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576

Allergene:
A= Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Parantüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

29.01. Sa	Schnittbohneintopf mit 2 Krakauer Würstchen ⁴ , Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I
30.01. So	Kasselerbraten⁹ mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,C,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

29.01. Sa	Ofenfrischer Hackbraten⁴ mit Soße ¹⁰ , dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332
30.01. So	Rindersauerbraten mit Soße ¹⁰ und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE	Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanneskernmehl oder Guarkernmehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Geflügelsalat a1,G,C,J
mit Spargelstücken, Ananas und
Champignons, dazu Baguettebrötchen

Di

Gebratene Hähnchenkeule
mit ½ Pfirsich und Ananasscheiben, dazu
bunter Nudelsalat a1,C,F,G,J

Mi

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen überzogen mit
Vanillesoße G

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und
Senftübchen a1,C,G,I,J

Fr

Heringsfilet „Hausfrauen Art“
in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und
Zwiebeln, dazu Brot und Butter a1,C,I,J,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

vegetarische Bolognese
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G,C,F,I

2 Pfannkuchen
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme
Vanillesoße und Dessert a1,C,G

Großes Eieromelett
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, dazu
Dessert a1,C,F,G,I

3 Kartoffeltaschen gefüllt
mit Frischkäse, dazu Tomatensoße,
Gurkensalat und Dessert a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, a1,F,G,I

Entenkeule
in Orangensoße, dazu Grünkohl und
Salzkartoffeln, Dessert, a1,F,I

Rehulasch mit Rahmchampignon
dazu frische Eierspätzle und
Chinakohlsalat, Dressing, Obst a1,C,F,G,I

Hasenpfeffer
in Wacholderrahmsoße, dazu Rotkohl,
2 Th. Klöße, Dessert, a1,F,G,I

Wildschweinbraten
mit glasierten Maronen, dazu
Schupfnudel, Waldorfsalat, Obst a1,C,F,G,I

**Täglich
Von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison,
dazu Thunfisch, 1 Brötchen,
und Saure-Sahne- Dressing a1, G

MENÜ 8

½ Broiler
mit Nudelsalat
(getrennt verpackt)
a1, G, I, J
Montag bis Freitag

04. Woche

Abendbrot vom 24.01. bis 30.01.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Sülze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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

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

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

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

Abendbrot vom 24.01. bis 30.01.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di.

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Sülze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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

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

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

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