

Volkssolidarität
Essen auf Rädern

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 03.03. – 09.03.2025

10. Woche

Kundenname:
Tour:

99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

3.03. Mo Nudleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Pfannkuchen a1.F.G.I.J

Kasselerücken, 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Pfannkuchen a1.F.G.I

Schweinekammbraten mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkart., Pfannkuchen a1.F.I. 3,5 BE
Eiw. 32, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

4.03. Di Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1.C.F.G.I.J

Hähnchenschmizel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1.F.G.I.J

Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst, a1.F.G.I
Eiw. 41, Fett 40, KH 48, KJ 3256, Kcal 777

5.03. Mi Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1.F.G.I.J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-Gemüse mit Risotto, dazu Obst F.I.J

Kohlrübenintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1.F.I
Eiw. 34, Fett 20, KH 38, KJ 2114, Kcal 504

6.03. Do Heringstilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F.G.I.J

Jägergulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Seleriesalat m. Saurer Sahne c.F.G.I.J

3 Königsberger Klöpse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F.G.I.J 3,0 BE
Eiw. 50, Fett 18, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

7.03. Fr Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1.C.F.G.I.J

Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1.C.F.G.I.J

Schschlikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE
Eiw. 26, Fett 27, KH 38, KJ 2353, Kcal 583

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

08.03. Sa Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1.I.

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1.F.I. 3,5 BE
Eiw. 36, Fett 20, KH 48, KJ 2335, Kcal 557

09.03. So Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1.C.I.J

Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren und Salzkart., Kompott a1.F.I. 3,0 BE
Eiw. 33, Fett 12, KH 44, KJ 2148, Kcal 513

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

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 Nitritpökelsatz
10 = gebunden mit Johanniskeimehl oder Quarkmehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

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 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Pfannkuchen a1,c,f,g,i,j

Di
Bunter Schichtsalat a1,f,g,i
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Mi
Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing f,g

Do
Panieretes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu
Obst a1,c,f,g,i,j

Fr
Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1,g

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1,g,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu Vanille-
soße und Käsebrötchen, Pfannkuchen

Nudelplatte „Verona“ a1,f,g,i
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,c,f,g,i,j

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1,g

Gnocchi
mit Blattspinat- Käsesoße dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,f,g,i

MENÜ 7 Sondermenü

Forelle „Müllerin Art“ 8 a1,g
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Pfannkuchen

Rotbarschfilet paniert 8
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst g,j

Lachsfilet 8
auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu
Dessert a1,g

Thunfischsteak gegrillt 8
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln
und Tomatensalat, Dessert a1,c,f,g

Viktoria Seebarschfilet 8
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,g,

Täglich Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5 Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne
Croutons, Mandarinen
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,f,

MENÜ 8 Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,f,i
Montag bis Freitag

10. Woche

Abendbrot vom 03.03.25 – 09.03.25

Änderungen vorbehalten

Mo
Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di
Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi
Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do
Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr
Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa
Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So
2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

- 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 Guarkeimehl

Abendbrot vom 03.03.25 – 09.03.25

Änderungen vorbehalten

Mo
Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di
Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi
Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do
Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr
Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa
Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So
2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

- 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 Guarkeimehl

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

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