



DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 03.04.- 09.04.2023

14. Woche

Kundenname:
Tour:

Volkssolidarität
Essen auf Rädern
Clara-Zetkin-Straße 50
99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

03.04. Mo Linseneintopf
mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener, 4 dazu Brot, Dessert a1, g,1,J

04.04. Di 3 gebratene Gehacktes-Klößchen
auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße dazu Salzkartoffeln, a1, c, f, g, 1, J

05.04. Mi Spaghetti Carbonara
mit Schinken und Speck, Käserahmsoße dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst a1, g, 1, J

06.04. Do Kräutergurke
mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst g, f, 1, J

07.04. Fr Karfreitag
Wir wünschen allen unseren Kunden ein schönes Osterfest

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, c, f, g, 1, J

Panierte Jagdwurst, 4,9
mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, g, 1, J

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirichen Kompott a1, c, c

Zigeunersteak
mit Letschosoße, und Risotto dazu Farmersalat, a1, f, g, 1, J

Seelachsfilet paniert
mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1, c, f, g, 1, J

MENÜ 3 schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenbrust natur
mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1, f, g, 1, J 3, 0 BE

Fischragout, 10
mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Risotto, Obst a1, f, g, 1, J 3, 5 BE

Bratklops
mit Soße, 10 und Brokkoli dazu Salzkartoffeln, a1, c, f, g, 1, J 3, 0 BE

Schweinegulasch
mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1, g, und Wachsbrechbohnenalat 3, 0 BE

Rinderschmorbraten
mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1, f, g, 1, J 3, 0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

Tel: 036 Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Dessert a1, f, 1

MENÜ 3 Schonkost

Hünersuppeneintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert f, 1 3, 0 BE

09.04. So Rindergulasch
mit Rosenkohl und 2 Th. Klöße Obst a1, c, f, g, 1, J

Schweinebraten
mit Soße, 3 dazu Blumenkohl und, 5, 10 Salzkartoffeln, Obst a1, f, 1 3, 5 BE

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Nitritnatrium
- 10 = gebunden mit Johanniskeimkeim od. Guarkeimkeim

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

h8=Macadamia
f=Sellerie
J=Senf
K=Sesam Samen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

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

Eiw.	47
Fett	17
KH	36
KJ	2085
Kcal	498

Eiw.	20
Fett	18
KH	39
KJ	1686
Kcal	403

Eiw.	51
Fett	18
KH	41
KJ	2339
Kcal	487

Eiw.	33
Fett	10
KH	36
KJ	1433
Kcal	341

Eiw.	41
Fett	17
KH	32
KJ	1933
Kcal	462

Eiw.	17
Fett	9
KH	40
KJ	1313
Kcal	316

Eiw.	26
Fett	27
KH	51
KJ	2353
Kcal	563

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,c,c,g,r

Russische Eier

Di
Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark 1, Sauerkirschen
und Schokostreusel g

Schwarzwälder Quarkpokal

Mi
Geflügelsalat
mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst, a1,c,f,g,l,j

Geflügelsalat

Do
Paniertes Schweineschnitzel
mit Nudelsalat, dazu Senf a1,c,f,g,l,j

Paniertes Schweineschnitzel

Fr

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 großer Hefekloß
mit Schokofüllung, warme Vanille-
soße, 1 Käsebrötchen und Dessert a1,g

1 großer Hefekloß

Makkaroniaufauf
mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,c,g

Makkaroniaufauf

Schupfnudel Gemüsepfanne
in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,c,f,g,l,j

Schupfnudel Gemüsepfanne

Tortellini gefüllt
mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u.
gem. Krautsalat, Dessert a1,c,f,g,l,j

Tortellini gefüllt

Karfreitag

MENÜ 7 Sondermenü

Jägerschnitzel
mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert, a1,c,f,g,l,j

Jägerschnitzel

Holsteiner Schnitzel
mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratin, gem. Salat, Des., a1,c,f,g,l,j

Holsteiner Schnitzel

Parnesanschnitzel, a1,c,f,g,l,j
mit Tomatenspaghetti dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Parnesanschnitzel, a1,c,f,g,l,j

Schmandschnitzel
mit Schmandcreme überbacken
Kartoffelspalten, gem. Salat, Obst, a1,c,f,g,l,j

Schmandschnitzel

Täglich

Von

Montag bis Donnerstag

Guten Appetit

MENÜ 5

SALATPOKAL

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

MENÜ 8

Grießbrei, a1,g

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott
Zucker und Zimt

Montag bis Donnerstag

14. Woche

Abendbrot vom 03.04. bis 09.04.2023

Abendbrot vom 03.04. bis 09.04.2023

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Mo

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

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

Di

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A,C,D,I,G}

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A,C,D,I,G}

Mi

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A,C,D,I,G}

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A,C,D,I,G}

Do

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{a, G}

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{a, G}

Fr

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter ^{a, G}

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter ^{a, G}

Sa

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{a, G}

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{a, G}

So

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{a, G}

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 = Weichfrüchte
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 = Weichfrüchte
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 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nicht Pökelsalz
- 10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

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

- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nicht Pökelsalz
- 10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl