

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 31.08.- 06.09.2026

36. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)

31.08. **Mo** Erbseneintopf,
mit Kasselerwürfel 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

01.09. **Di** Geflügelberragout
mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree
a1,F,G,I,J

Seelachsfilet paniert
mit Kartoffelsalat (Kalt extra verpackt),
Obst a1,F,G,I,J

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

02.09. **Mi** Eisbeinfleisch 9
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
dazu Kompott a1,F,G,I,J

Hähnchenpfanne Ungarisch
mit Letscho und Tomatenwürfel,
dazu Nudeln, Obst a1,F,I

Hünersuppeintopf
mit Gemüse- und Reiseinlage,
Dessert F,I 3,0 BE
Eiw. 38
Fett 20
KH 36
KJ 2467
Kcal 594

03.09. **Do** Paprikarahmschnitzel
mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln
und Farmersalat a1,C,F,G,I

Hähnchenfrikassee
mit Gemüseris, dazu Obst
G,F,I,a1

Bauernhacksteak
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I
Eiw. 32
Fett 18
KH 36
KJ 1705
Kcal 406

04.09. **Fr** Gehacktesoße
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Obst a1,F,G,I

Dicke Rippe geräuchert und gepökelt 9
auf Bayrischkraut, dazu Salzkartoffeln
a1,F,I,I

Gedünsteter Seelachs
in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit
Gurkensalat 5,a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 25
Fett 34
KH 36
KJ 2423
Kcal 576

05.09. **Sa** Schnittbohnenintopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfrischer Hackbraten 4
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

06.09. **So** Kasselerbraten 9
mit Soße, dazu Rotkohl und
2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,G,I,J

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

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- 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 Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeimern
oder Quarkmehl

- 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 = Weichteile
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

Mo mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Di Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

Paniertes Schnitzel

Mi mit Garnitur, Senftübchen und
Farnessalat a1,G

Wurstsalat

Do mit Gurke und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Obst a1,G

Ungarischer Rindfleischsalat

Fr mit Baguettebröchen und Butter
a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Vegetarische Bolognese

mit Spaghetti, dazu Chinakohlsalat und
Dressing, Dessert g,r,i

Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnese, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,f,g,i,j

Vegane Hackbällchen

mit einer Spinatäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1,f,i,j

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott,
dazu Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße,
Rosenkohl, 2 Thür. Klöße, Dessert a,f,g,i

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinatrisotto, Dessert a1,j,l,f

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Thüringer Klößen, Obst, a1,j,i,g,

Gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1,g,i,l,f

Putenbrustgeschmetzeltes

mit Kurkumagemüesoße und
Bandnudeln, Dessert a1,g,f,i,j

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Kürbiskernen,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Chili Con Carne

mit Schweinefleisch, Paprika, Mais
Rote Bohnen und Reis
a1,f,i
Montag bis Freitag

36. Woche

Abendbrot vom 31.08. – 06.09.2026

KW 36

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

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

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}

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}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

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

Do

Schinkenröllchen

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

Do

Schinkenröllchen

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

Fr

Käseplatte

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

Fr

Käseplatte

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

Sa

Hausmacher Sülze

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

Sa

Hausmacher Sülze

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

So

Geflügelsalat

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

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

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

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