

Volkssolidarität
Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50
99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 22.06. - 28.06.2026

26. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

22.06. **Mo** **Linseneintopf**
mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener 4,
dazu Brot, Dessert a1,G,I,J

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln,
Dessert a1,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur Eiw. 17
Fett 9
mit Soße 10, dazu Mischgemüse KH 40
und Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE KJ 1313
Kcal 316

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
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

23.06. **Di** **3 gebratene Gehacktesklößchen**
auf Schwarzwurzeln mit Holländischer Soße,
dazu Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Panierte Jagdwurst 4,9
mit Soße, dazu Kartoffelpüree
und Gurkensalat a1,G,I,J

Fischragout 10 Eiw. 41
Fett 17
mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu KH 32
Salzkartoffeln, Obst a1,F,G,I,J 3,5 BE KJ 1933
Kcal 462

24.06. **Mi** **Schweinesteak**
mit Letschosoße und Risotto,
dazu Farmersalat a1,F,G,I,J

Th. Knacker 9
auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffeln,
Obst G,F,J,I

Schweinegulasch Eiw. 33
Fett 10
mit Rahmsoße10, dazu Spiralen KH 36
und Blumenkohlsalat a1,G 3,0 BE KJ 1433
Kcal 341

25.06. **Do** **Spaghetti Carbonara**
mit Schinken und Speck, Käserahmsoße,
dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst 9,a1,G,I,J

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirschen,
Kompott a1,C,G

Bratklops Eiw. 51
Fett 18
mit Soße, und Brokkoli, KH 41
dazu Salzkartoffeln 10,a1,C,F,G,I,J 3,0 BE KJ 2339
Kcal 487

26.06. **Fr** **Seelachsfilet paniert**
mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln,
fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

Putenschnitzel
mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und
Salzkartoffeln a1,F,G,I,J

Rinderschmorbraten Eiw. 26
Fett 27
mit Soße 10, Kohlrabi-Möhrengemüse KH 51
und Salzkartoffeln a1,F,G,I,J 3,0 BE KJ 2353
Kcal 563

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

27.06. **Sa** **Wirsingroulade**
in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln
und Dessert a1,F,I

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

28.06. **So** **Geschmorte Schweinebäckchen**
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
Obst a1,F,G,I,J

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

- 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 Nitratripökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanneskernmehl
od. Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
Russische Eier
2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen,
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,c,g,j

Di
Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen
und Schokostreusel 1,g

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

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

Fr
Tomaten-Gurkensalat
mit Mozarellastreifen, dazu
Baguettebrötchen a1,g

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 großer Hefekloß
mit Schokofüllung, warme Vanillesoße,
Käsebrötchen a1,g

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

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

2 Eierpaddys
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln,
Obst a1,g,i,j,c

Tortellini gefüllt a1,c,f,g,i,j
mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße
u. gemischter Salat, Dress., Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

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

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

Cordon bleu vom Schwein
mit Bratensoße, dazu Röstitaler und
Gurkensalat, Obst a1,c,f,g,i,j

Parmesanschnitzel a1,c,f,g,i,j
mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

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

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderung vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Grießbrei

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott,
Zucker und Zimt
a1,g
Montag bis Freitag

26. Woche

Abendbrot vom 22.06. bis 28.06.2026

Abendbrot vom 22.06. bis 28.06.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Mo

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

Di

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

Di.

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

Mi

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

Mi

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

Do

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

Do

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

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, C, G}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, C, G}

Sa

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

Sa

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

So

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

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{A, C, 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

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 Guarkeermehl

- 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 Guarkeermehl