

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 04.03.- 10.03.2024

10. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

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

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

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

05.03. Di 3 gebratene Gehacktes-Klößchen 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 mit Gemüsstreifen in Senfsoße dazu Salzkartoffeln, Obst a1, f, g, I, J 3, 5 BE
Eiw. 41, Fett 17, KH 32, KJ 1933, Kcal 462

06.03. Mi Zigeunersteak mit Letschosoße, und Risotto dazu Farmersalat, a1, f, g, I, J

Grützwurst 9 mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln, Obst g, f, I, J

Schweinegulasch mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1, g, und Wachstrebbohnen Salat 3, 0 BE
Eiw. 33, Fett 10, KH 36, KJ 1433, Kcal 341

07.03. Do Spaghetti Carbonara mit Schinken und Speck, Käserahmsoße dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst a1, g, I, J

4 Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen Kompott a1, c, g

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

08.03. Fr Putenschnitzel mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1, f, g, I, J

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

Rinderschmorbraten mit Soße, Kohlraabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1, f, g, I, J 3, 0 BE
Eiw. 26, Fett 27, KH 51, KJ 2353, Kcal 563

09.03. Sa Wirsingroulade dazu Speck-Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Dessert a1, f, I

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

10.03. So Rindergulasch 2 Th. Klöße und Partysalat Obst a1, f, g, I, J

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

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskermehl od. Guartermehl

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Guten Appetit!

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- h1=Mandeln,
- h2=Haselnüsse
- h3=Walnüsse
- h4=Kaschnüsse
- h5=Pecannüsse
- h6=Paranüsse
- h7= Pistazien
- h8=Macadamia
- =Sellerie
- =Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid
- M= Lupinen
- N= Weichtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo 2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,J

1 großer Hefekloß
mit Schokofüllung, warme Vanillesoße, 1 Käsebrötchen a1,G.

Jägerschnitzel
mit frischen Pilzen in Kräuterrahm, Salzkart. u. Krautsalat, Dessert, a1,C,F,G,I,J

Di **Schwarzwälder Quarkkokal**
mit Vanillequark 1, Sauerkirschen und Schokostreusel n G

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

Holsteiner Schnitzel
mit Speck, Zwiebeln u. Käse überbacken, Gratün, gem. Salat, Des., a1,C,F,G,I,J

Mi **Geflügel Salat**
mit Spargel, Champignons und Ananas, Baguettebrötchen, Obst, a1,C,F,G,I,J

Schupfnudel Gemüsepfanne
in Butter gebraten, mit Sahnesoße und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein
mit Bratensoße, dazu Röstitaler und Gurkensalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Do **Paniertes Schweineschnitzel**
mit Nudelsalat, dazu Senf a1,C,F,G,I,J

2 Eierpaddys
auf Rahmspinat mit Salzkartoffel Obst a1,G,I,J,C

Parmesanschnitzel, a1,C,F,G,I,J
mit Tomatenspaghetti dazu gemischter Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Fr **Tomaten- Gurkensalat**
mit Mozarella streifen, dazu 1 Baguettebrötchen, a1,G

Tortellini gefüllt
mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u. gem. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Schmandschnitzel
mit Schmandcreme überbacken Kartoffelspalten, gem. Salat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Täglich
Von
Montag bis Freitag

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 Freitag

Guten
Appetit
Änderungen
vorbehalten

10. Woche

Abendbrot vom 04.03. bis 10.03.2024

Abendbrot vom 04.03. bis 10.03.2024

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,G,L,H

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,G,L,H

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,G,L,H

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,G,L,H

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,e

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,e

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter a,e

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter a,e

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen a,e

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen a,e

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,e

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,e

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 = gewaschen

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit/Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Quarkermehl

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 Nitrit/Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Quarkermehl