

Volkssolidarität
Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50
99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



SPEISENPLAN für die Woche vom 23.11. - 29.11.2026

48. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

23.11. Mo
Hühnersuppeneintopf
mit Reis und feinem Gemüse,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1, G, I

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt, Soße,
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1, C, G, I, J.

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsoße, dazu Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1, C, F, G, I, F 3,0 BE
Kcal 525

Allergene:
A = Gluten
a1 = Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B = Krebstiere
C = Eier

24.11. Di
Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln, Obst a1, C, F, I, J

Panierte Jagdwurst 4,9
mit Tomatensoße, dazu Spiralen,
Eisbergsalat, Dressing a1, G, I, J

Thüringer Bratwurst 4
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1, C, G, I, J 3,0 BE
Kcal 485

D = Fisch;
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Laktose
h1 = Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia

25.11. Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pflirsichwürfeln, dazu 1
Brötch. mit Fleischsalat 4 (ext. verpackt) a1, J, G

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1, G, I, F

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln a1, F, G, I, J 3,0 BE
Kcal 392

I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere

26.11. Do
Currywurst 4
mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und
Gurkensalat a1, G, I, J

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln,
Krautsalat in saurer Sahne a1, C, F, I, J.

Grüppcheneintopf
mit Rauchaufschnitt 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
Kcal 433

X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

27.11. Fr
Kasselerkamm 9
auf Sauerkraut dazu Kartoffeln, Senf a1, G, I, J

Gebrautes Schollenfilet 8
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensoße 5, a1, C, F, I, J

Schweinegeschnetzeltes
mit Champignonrahmsoße, dazu
Reis, Obst a1, G, F, I 3,5 BE
Kcal 1450

h9 = Weichtiere

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

28.11. Sa
Pichelsteiner Gemüseeintopf
mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1
Brötchen, Dessert a1, I, F

3 Geflügelhackklößchen
auf Rahmkohlrabi mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F, G, I, J 3,0 BE
Kcal 585

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

29.11. So
Rindersauerbraten
mit Soße und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1, I, J, F

Schweinesteak natur
mit Soße, Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst a1, C, F, G, I 4,0 BE
Kcal 466

8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskernmehl
oder Guarkeimehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

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

Di
Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1, a2, a3, a4, G

Mi
Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1, G

Do
Wurstsalat 4
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst a1, G

Fr
Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebröckchen und Butter a1, G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1, G, F, G, I

vegetarische Bolognese
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G, F, I

Champignonpfanne
Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1, F, G, I, J

Vegetarische Paprikaschote
mit einem Paprika - Tomaten- Sugo, dazu
Risotto, Dessert a1, F, I, G

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

MENÜ 7 Sondermenü

Kalbsrahmgulasch
mit Champignons und Eierspätzle dazu
Krautsalat und Dessert a1, F, G, I

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1, J, I, F

Schweineroulade
mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst a1, J, I, G

gefüllte Schweinelende
mit Rahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1, G, J, I, F

Putenbrustgeschnetzeltes
mit Kurkumagemüesoße und
Bandnudeln, Dessert a1, G, F, J, I

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Radieschenstreifen, Croutons,
Kräuterdressing, 1 Brötchen
a1, G, C

MENÜ 8

Kesselgulasch
mit Brötchen und Obst
a1, F, I
Montag bis Freitag

48. Woche

Abendbrot vom 23.11. – 29.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

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

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

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

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

- 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