

Volkssolidarität

Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstrasse 34

99974 Mühlhausen

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 05.12. - 11.12.2022

49. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

05.12. **Mo** **Nudeleintopf**
mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1
Brötchen, Dessert a1,F,I,G

Frikassee vom Huhn
in Holländischer Soße, mit Gemüse
Dessert a1,F,I

Eieromelett Eiw. 30
Fett 20
mit Rahmspinat¹⁰, mit Salzkartoffeln⁶ KH 36
Dessert a1, F, G, I KJ 1916
3,0 BE Kcal 457

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

06.12. **Di** **Thüringer Bratwurst 4**
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Senf F,G,I

Hähnchenbrustfilet paniert
mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel-
gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Italienisches Tomatenfleisch Eiw. 41
Fett 40
Schweinefl., ¹⁰ mit Tomatenwü. dazu KH 55
Spiralen, Eisbergs. Dres. ⁵.a1,F,G,I^{3,5} BE KJ 3256
Kcal 777

07.12. **Mi** **Gulasch vom Rind und Schwein**
mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

Heringsfilet „Matjes Art“
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,I

Schweinesteak gedünstet Eiw. 40
Fett 26
mit Soße ¹⁰ dazu Romanesco Mix KH 38
und Kartoffeln a1 F, I KJ 2339
3,0 BE Kcal 573

08.12. **Do** **Krautgulasch**
mit Schweinefleisch und Weißkohl dazu
Salzkartoffeln, Obst G,F,I,J

Thür. Rostbrätl
mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree
Bohnensalat a1,C,F,G,I,J

Hausgemachter Hackbraten Eiw. 38
Fett 22
mit Soße ¹⁰, dazu Fingermöhren KH 38
und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, J 3,0 BE KJ 2418
Kcal 578

09.12. **Fr** **gefüllte Paprikaschote**
mit Schinkentomatensoße,⁹ dazu Reisrisotto
Obst a1,C,F,I

geschmorte Dicke Rippe
mit Soße und Mischgemüse, dazu
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

Gedünsteter Seelachs Eiw. 34
Fett 21
in Dillsoße ¹⁰ dazu Salz- Kartoffeln, KH 36
Karottensalat ⁵ a1,F,G,I 3,0 BE KJ 2039
Kcal 487

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ II (auch als Mini)

MENÜ III Schonkost

10.12. **Sa** **Putenrahmgulasch**
mit Spiralen und Rote Beete Salat
Dessert a1,G,C,I,F

Kartoffeleintopf Eiw. 25
Fett 18
mit 2 Wiener Würstchen,⁴ und feinem KH 45
Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE KJ 2617
Kcal 625

11.12. **So** **Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.)**
Mit Soße, dazu Sommergemüse,
Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Putenbrustbraten Eiw. 42
Fett 16
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und KH 37
Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I KJ 1953
Kcal 466

- 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 Johanneskernmehl
oder Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 Bratklopse
mit Mayonaisse Salat, Garnitur, dazu Senf
und Dessert c,F,G,J

Di

2 Schinkenröllchen
gefüllt mit Spargel
auf Nudelsalat a1,F,G,J

Mi

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Reissalat F,G,J

Do

Paniertes Schweinschnitzel
mit mexikanischem Bohnensalat,
dazu Obst a1,C,F

Fr

Holländischer Käsesalat a1,G
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medaillon
mit Rahmsoße, dazu Petersilien-
kartoffeln, Dessert a1,C,G,I

Vegetarische Pizza a1,G,I
mit Tomaten, Champ. u. Brokkoli, überb.
mit Käse, dazu Eisbergsalat, Dress., Obst

Bunte Nudeln
mit Tomatenragout, dazu gemischter
Salat und Dessert a1,F,G.

Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Rahm-
kartoffeln, Dessert a1,F,G,I.

Vanillereisbrei
mit heißen Sauerkirschen, Baguette-
brötchen mit Käse und Tomaten a1,G.

MENÜ VII Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“
mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J

Schweinesteak „au four“ a1,F,G,I,J
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
kartoffel, gem.Salat, Dressing, Dessert

Lachspfanne, a1,C,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Mutzbraten
mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu
Dessert a1,C,F,I

Täglich
Von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons Sojasprossen
Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen
a1,C,F

MENÜ VIII

Kartoffelbratwurst 9,4
auf Sauerkraut
mit Püree a1,F,G,J

Montag bis Freitag

49. Woche

Abendbrot vom 05.12. bis 11.12.2022

Änderungen vorbehalten

Mo Heringssalat „Hausfrauen Art“
Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr 1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So 2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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 = Weichfere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 05.12. bis 11.12.2022

Änderungen vorbehalten

Mo Heringssalat „Hausfrauen Art“
Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr 1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So 2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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 = Weichfere
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