



DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 08.08. - 14.08.2022

Volkssolidarität
Essen auf Rädern
Clara-Zetkin-Straße 50
99867 Gotha

32. Woche

Kundenname:
Tour:



Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

08.08. Mo
Hühnersuppeintopf
mit Reis und feinem Gemüse
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

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

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße 10 dazu Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Kcal 525

09.08. Di
Panierter Jagdwurst 2,4,9
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst
mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln
a1,C,G,I,J

Pikantes Eierragout
mit Senfsoße 10,5, dazu Petersilien-
Kartoffeln, Rote-Beete, 5 a1,c,f,i,j,3,0 BE
Kcal 485

10.08. Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,G,

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

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 392

11.08. Do
Wellfleisch
auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree, Senf
Obst a1,G,I,J

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

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

12.08. Fr
Kasselerkamm
mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln
a1,G,I,J

Gebratenes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensößes a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Schwein 10
mit Käse überbacken dazu
Gemüsereis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
Kcal 1450 348

13.08. Sa
Weißer Bohneneintopf
mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

3 Gehacktes Klößchen
auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln
Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 585

Guter Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

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

Schweinesteak natur
mit Soße, 10 Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I 4,0 BE
Kcal 466

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

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 = gewachsen

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitritpökelsalz

10 = gebunden mit Johannesskermmehl
oder Guarkeimehl

X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

N=Weichtiere

I=Sellerie

J=Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid

M=Lupinen

h8=Macadamia

h1=Mandeln,

h2=Haselnüsse

h3=Walnüsse

h4=Kaschnüsse

h5=Pecannüsse

h6=Paranüsse

h7=Pistazien

h8=Macadamia

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=Kaschnüsse

h5=Pecannüsse

h6=Paranüsse

h7=Pistazien

h8=Macadamia

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo **Thunfischsalat**
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

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

Mi **Paniertes Schnitzel**
mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat a1,G

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

Fr **Ungarischer Rindfleischsalat**
mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Blumenkohl „Polnisch“
mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert a1,G,F,G,1

Champignonpfanne
frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,G,F,G,1,1

Tortellinis
mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchstücken, Krautsalat, Dessert a1,F,G,1

Apfelstrudel
mit heißer Vanillesoße,
dazu Obst,a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Wildschweingulasch
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,1

Hähnchenbrust „Toscana“
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,1

Schweinesteak „au four“
Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,G,F,G,1

Schweinelendchen „Westmorland“
mit Mixed-Pickles-Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,1

Pfannengyros (von der Pute)
mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a1,F,1,G

Täglich

Von

Montag - Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison
Oliven, Pinienkerne, Parmesan Flakes
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G

MENÜ 8

Kesselgulasch
mit Brötchen und Obst
a1,F,1

Montag bis Freitag

32. Woche

Abendbrot vom 08.08.2022 – 14.08.2022

Abendbrot vom 08.08.2022 – 14.08.2022

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Di.

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

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 = Weichfrüchte
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 = Weichfrüchte
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 Guarkeimehl

- 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 Guarkeimehl