

Volkssolidarität

Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstraße 34

99974 Mühlhausen

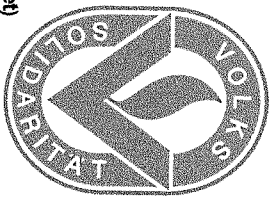
Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911



SPEISENPLAN für die Woche vom 06.04. – 12.04.2026

15. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

06.04. Mo Ostermontag

07.04. Di Thüringer Kartoffelsuppe
mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. fischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,1

08.04. Mi Gepökelter Schweinekamm 9
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1,G,I,J

09.04. Do Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße
mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

10.04. Fr 3 Hefekloße
mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

MENÜ 2 (tot gekennzeichnet)

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,C,F,G,I,J

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung
dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

Putenschnitzel paniert
mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

2 Rostbratwürstchen
auf Bayrischkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,1

Seehechtfilet 8, paniert,
Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,1

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenkeule
mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,1 3,5 BE
Eiw. 29, Fett 24, KH 43, KJ 2228, Kcal 532

Hähnchenbruststreifen
mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makkaroni, Dessert a1,I,J,F,G 3,5 BE
Eiw. 36, Fett 34, KH 36, KJ 2475, Kcal 591

Gedämpftes Seelachsfilet 8
mit Dillsoße 10, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 32, Fett 6, KH 36, KJ 1649, Kcal 382

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Obst a1,F,G,1 4,5 BE
Eiw. 42, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet 8
in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,1 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 34, KH 37, KJ 2423, Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

11.04. Sa Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen
dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,1

MENÜ 3 Schonkost

Rindfleischsuppe
mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,1 3,5 BE
Eiw. 26, Fett 23, KH 42, KJ 2005, Kcal 478

12.04. So Minihaxen
mit Soße dazu Apfelrotkohl und 2 Th. Klöße Obst a1,G

Putenbraten
mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J
Eiw. 26, Fett 18, KH 48, KJ 2214, Kcal 530

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

- 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 Nitritpökelsatz
- 10 = gebunden mit Johaaneskernmehl oder Quarkermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

Ostermontag

Di

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Panierter Fetakäse
mit Tomatensoße und Reisisotto,
dazu Gurkensalat und Dessert a1,G

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,c1,J

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,J,C

Tomaten-Zucchini-Gemüse
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert a1,G

Krustenbraten
mit Soße, dazu 2 Thüringer Klöße und
Krautsalat, Dessert a1,c1,J

Do

Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Brokkoli-Auflauf
mit Salzkartoffeln und Dessert
a1,c,G

Schweinesteak
mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken,
dazu grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

Fr

Bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken 9,
dazu Brot und Butter a1,G,J

Nudel-Spinat-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,c,G

Gebackene Kalbsleber
mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert 9,a1,I,I,G

Täglich

Dienstag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croupons, Peperoni, dazu Brötchen,
Joghurdressing
a1,G

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
9
Dienstag bis Freitag

15. Woche

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 06.04. – 12.04.2026

Abendbrot vom 06.04. – 12.04.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,D,G}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,D,G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A,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}

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}

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}

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}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, 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 = 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 Johanniskeimehl oder Quarkkeimehl

- 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 Johanniskeimehl oder Quarkkeimehl