

**Volksolidarität**

Essen auf Rädern

Zittauerstr. 27 Haus 8

99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094



**SPEISENPLAN für die Woche vom 23.06. – 29.06.2025**

# 26. Woche

Kundenname:  
Tour: \_\_\_\_\_



## MENÜ 1 (auch als Mini) (Ohne Kennzeichnung)

**23.06. Mo** Nudleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

**24.06. Di** Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J

**25.06. Mi** Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

**26.06. Do** Heringssilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

**27.06. Fr** Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

## MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

**Kasselerücken, 9** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

**Hähnchenschnitzel** mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

**Chinapfanne** Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

**Jägergulasch vom Schwein** mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne c,F,G,I,J

**Paniertes Flunderfilet** mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J

## MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

**Schweinekammbraten** mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkart., Dessert a1,F,I 3,5 BE

**Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10** mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE

**Kohlrübenintopf** mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE

**3 Königsberger Klopse** auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE

**Schasshikgulasch** mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE

## MENÜ 2 (auch als Mini)

**28.06. Sa** **Bunter Gemüseintopf** mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

## MENÜ 3 Schonkost

**Gegrillte Hähnchenkeule** mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE

**29.06. So** **Burgunderbraten 9** mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

**Putenkeulenbraten** mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsenergie 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 Johanniskeimkeim oder Quarkmehl

**Guten Appetit!**  
Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.  
Herstellf/ von:  
**Menü Express**  
**Gotha GmbH**

Eiw. 33  
Fett 12  
KH 44  
KJ 2148  
Kcal 513

Eiw. 36  
Fett 20  
KH 48  
KJ 2335  
Kcal 557

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 26  
Fett 27  
KH 38  
KJ 2353  
Kcal 583

Eiw. 32  
Fett 19  
KH 42  
KJ 2175  
Kcal 514

Eiw. 41  
Fett 40  
KH 48  
KJ 3256  
Kcal 777

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

**Mo**

**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und  
Vollkornbrot, Dessert a1,c,f,g,i,j

**1 Hefekloß** a1,c,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu  
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

**Forelle „Müllerin Art“** 8

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu  
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert c

**Di**

**Bunter Schichtsalat** a1,f,g,i  
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei  
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

**Nudelpfanne „Verona“** a1,f,g,i

Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne  
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

**Rotbarschfilet paniert** 8

mit Remouladensoße, dazu warmer  
Speckkartoffelsalat, Obst g,j

**Mi**

**Schweinefiletstreifen**  
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-  
Sahne-Dressing f,g

**Blumenkohl in Backteig**

mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-  
Dipp, dazu Obst a1,c,f,g,i,j

**Lachsfilet** 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu  
Dessert a1,c

**Do**

**Paniertes Schweineschnitzel**  
mit buntem Nudelsalat, dazu  
Obst a1,c,f,g,i,j

**Grießbrei**

mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette  
mit Tomaten garniert a1,g

**Thunfischsteak gegrillt** 8

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und  
Tomatensalat, Dessert a1,c,f,g

**Fr**

**Großer Brathering**  
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,  
Brot und Butter, dazu Dessert a1,g

**Gnocchi**

mit Blattspinat- Käsesoße dazu  
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,f,g,i

**Viktoria Seebarschfilet** 8

mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu  
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,c,

**Täglich  
Von**

**Montag bis Freitag**

Änderungen vorbehalten  
Guten Appetit

## MENÜ 5

### Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen  
Salaten der Saison, Kürbiskerne  
Croutons, Mandarinen  
Italienisches Dressing,  
dazu 1 Brötchen a1,f.

## MENÜ 8

### Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu  
1 Brötchen, Dessert a1,f,i  
Montag bis Freitag

**26. Woche**

Abendbrot vom 23.06.25 – 29.06.25

Abendbrot vom 23.06.25 – 29.06.25

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 = 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 Johanniskernmehl oder Guarkeermehl

- 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 Guarkeermehl