

Volkssolidarität

Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstraße 34

99974 Mühlhausen

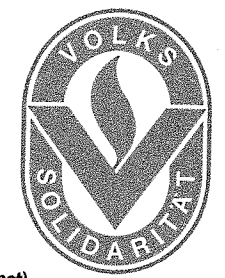
Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

SPEISENPLAN für die Woche vom 06.07.- 12.07.2026

DE
TH 03515
EG

28. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

06.07. **Mo** **Erbseintopf** 9
mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel,
dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

07.07. **Di** **Geflügelleberragout**
mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree
a1,F,G,I,J

08.07. **Mi** **Eisbeinflisch** 9
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
dazu Kompott a1,F,G,I,J

09.07. **Do** **Paprikarahmschnitzel**
mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln
und Farmersalat a1,C,F,G,I

10.07. **Fr** **Gehacktesoße**
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Obst a1,F,G,I

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kohlroulade
mit Speck-Zwiebel-Soße 3,
dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Seelachsfilet paniert
mit Kartoffelsalat (Kalt extra verpackt),
Obst a1,F,G,I,J

Hähnchenpfanne Ungarisch
mit Letscho und Tomatenwürfel,
dazu Nudeln, Obst a1,F,I

Hähnchenfrikassee
mit Gemüserais, dazu Obst
G,F,J,a1

Dicke Rippe geräuchert und gepökelt 9
auf Bayrischkraut, dazu Salzkartoffeln
a1,F,J,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenbrustfilet Eiw. 36
in milder Curryrahmsoße 10, Früchten,
dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
Fett 25
KH 41
KJ 2297
Kcal 551

Gedünstetes Putenfilet Eiw. 40
mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-
Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE
Fett 26
KH 48
KJ 2297
Kcal 573

Hühnersuppeneintopf Eiw. 38
mit Gemüse- und Reiseinlage,
Dessert F,I 3,0 BE
Fett 20
KH 36
KJ 2467
Kcal 594

Bauernhacksteak Eiw. 32
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I
Fett 18
KH 36
KJ 1705
Kcal 406

Gedünsteter Seelachs Eiw. 25
in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit
Gurkensalat 5,a1,F,G,I,J 3,0 BE
Fett 34
KH 36
KJ 2423
Kcal 576

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

MENÜ 2 (auch als Mini)

11.07. **Sa** **Schnittbohneintopf**
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

12.07. **So** **Kasselerbraten** 9
mit Soße, dazu Rotkohl und
2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

Ofenfrischer Hackbraten 4 Eiw. 30
mit Soße 10, dazu Mischgemüse,
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE
Fett 22
KH 35
KJ 1887
Kcal 332

Rindersauerbraten Eiw. 46
mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln,
dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE
Fett 21
KH 40
KJ 2663
Kcal 637

- 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 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

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, Senftübchen 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

Vegetarische Bolognese

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

Champignonpfanne

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

Vegane Hackbällchen

mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1,F,I,G

Süße Schupfnudeln

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

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße,
Rosenkohl, 2 Thür. Klöße, Dessert A,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinatrisotto, Dessert a1,J,I,F

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Thüringer Klößen, Obst, a1,J,I,G,

Gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße 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, Kürbiskernen,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

28. Woche

Abendbrot vom 06.07. – 12.07.2026

KW 28

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Sülze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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 Quarkernmehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 06.07. – 12.07.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di.

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Sülze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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 Quarkernmehl