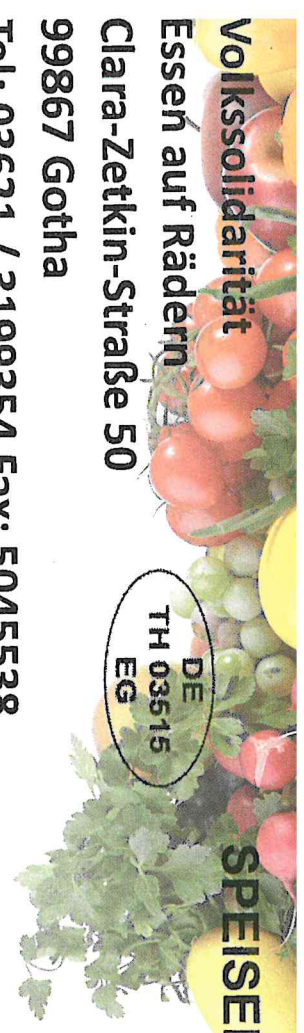




DE
TH 03615
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 01.09. - 07.09.2025

36. Woche

Kundenname: _____
Tour: _____

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



Volksolidarität
Essen auf Rädern
Clara-Zetkin-Straße 50

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

02.09. Mo
Hühnersuppeneintopf
mit Reis und feinem Gemüse
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,g,c

03.09. Di
Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln, 5 a1,c,f,i,j

04.09. Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pflirschwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1,j,g,

05.09. Do
Kasselerkamm,
auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,g,i,j

06.09. Fr
Currywurst
mit Currysoße dazu Kartoffelpüree
Gurkensalat a1,g,i,j

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt Soße
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,c,g,i,j,

Panierte Jagdwurst 2,4,9
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
Dressing a1,g,i,j

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1,g,i,f

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln
Krautsalat in saurer Sahne a1,c,f,i,j,

Gebrautes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensoße a1,c,f,i,j

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße 10 dazu Bouillon-
Kartoffeln, Dessert a1,c,f,g,i,f 3,0 BE Kcal 525

Thüringer Bratwurst
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1,c,g,i,j, 3,0 BE Kcal 485

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,f,g,i,j 3,0 BE Kcal 392

Grünpcheneneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1,f,g,i 3,0 BE Kcal 433

Würzfleisch vom Hähnchen
mit Käse überbacken dazu
Gemüserais, Obst a1 g,f,i 3,5 BE Kcal 348

MENÜ 2 (auch als Mini)

06.09. Sa
Pichelsteiner Gemüseeintopf
mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1
Brötchen, Dessert a1,i,

07.09. So
Rindersauerbraten
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1,i,j

MENÜ 3 Schonkost

3 Geflügelhack Klößchen
auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln
Dessert a1,f,g,i,j 3,0 BE Kcal 585

Schweinesteak natur
mit Soße, 10 Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst, a1,c,f,g,i 4,0 BE Kcal 466

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- 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 Johanniskeimehl oder Quarkmehl
- N= Weichtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten

- 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
 - h8Maccadamia
 - I= Sellerie
 - J= Senf
 - K= Sesamsamen
 - L= Schwefeldioxid
 - M= Lupinen

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 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 Garniur, Senfübchen und
Farmersalat, a1, G

Do

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1, G

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebröckchen und Butter, a1, G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1, C, F, G, I

vegetarische Bolognese

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

Champignonpfanne

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

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika - Tomaten- Sugo dazu
Risotto, Dessert 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 TH. Klöße, Dessert, A, F, G, I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1, J, I, F

Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 TH. Klöße, Obst, a1, J, I, G,

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst a1, G, J, I, F

Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagemüesoße und
Bandnudel, Dessert a1, G, F, J, I

MENÜ 5

Täglich

Von

Montag – Freitag

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1, G, C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1, F, I

Montag bis Freitag

36. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 01.09. bis 07.09.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringssilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, 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 Geräten enthalten
 - 9 = mit Nitrit Pökelsalz
 - 10 = gebunden mit
- Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringssilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, 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 Geräten enthalten
 - 9 = mit Nitrit Pökelsalz
 - 10 = gebunden mit
- Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl