

Volkssolidarität

Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstraße 34

99974 Mühlhausen

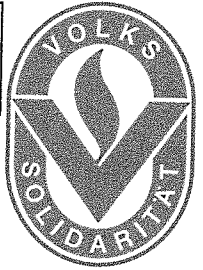
Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

SPEISENPLAN für die Woche vom 20.07. – 26.07.2026

DE TH 03515 EG

30. Woche

Kundenname: Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

20.07. Mo Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

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

Schweinekambraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE

Table with 2 columns: Nutrient, Value. Eiw. 32, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

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

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

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

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

Table with 2 columns: Nutrient, Value. Eiw. 41, Fett 40, KH 48, KJ 3256, Kcal 777

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

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

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

Table with 2 columns: Nutrient, Value. Eiw. 34, Fett 20, KH 88, KJ 2114, Kcal 504

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

Jägerschinken vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Selleriesalat m. saurer Sahne C,F,G,I,J

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

Table with 2 columns: Nutrient, Value. Eiw. 50, Fett 18, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

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

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

Schaschlikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE

Table with 2 columns: Nutrient, Value. Eiw. 26, Fett 27, KH 38, KJ 2353, Kcal 583

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

25.07. Sa Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,I

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

Table with 2 columns: Nutrient, Value. Eiw. 36, Fett 20, KH 48, KJ 2335, Kcal 557

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

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

Table with 2 columns: Nutrient, Value. Eiw. 33, Fett 12, KH 44, KJ 2148, Kcal 513

- 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 Johannedkernmehl oder Guarkeermehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten. Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Hergestellt von: Menü Express Gotha GmbH & CO.KG

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

Mo

**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und  
Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

Di

**Bunter Schichtsalat** a1,F,G,I  
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei  
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Mi

**Schweinefiletstreifen**  
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-  
Sahne-Dressing F,G

Do

**Paniertes Schweineschnitzel**  
mit buntem Nudelsalat, dazu Obst  
a1,C,F,G,I,J

Fr

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

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**1 Hefekloß** a1,G,  
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu  
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

**Nudelplatte „Verona“** a1,F,G,I  
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne  
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

**Blumenkohl in Backteig**  
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-  
Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

**Grißbrei**  
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette  
mit Tomaten garniert a1,G

**Gnocchi**  
mit Blattspinat- Käsesoße, dazu  
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

## MENÜ 7 Sondermenü

**Forelle „Müllerin Art“** 8  
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu  
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

**Rotbarschfilet paniert** 8  
mit Remouladensoße, dazu warmer  
Speckkartoffelsalat, Obst G,J

**Lachsfilet** 8  
auf Blattspinat mit Bandnudeln,  
dazu Dessert a1,G

**Thunfischsteak gegrillt** 8  
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und  
Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

**Viktoria Seebarschfilet** 8  
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu  
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

**Täglich  
von  
Montag bis Freitag**

## 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

**30. Woche**

Änderungen vorbehalten  
Guten Appetit

Abendbrot vom 20.07. – 26.07.26

Änderungen vorbehalten

Mo

**Schweizer Wurstsalat**

Baguettebrötchen 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

Do

**Schinken-Käseplatte**

2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

**Gegrillte Hähnchenkeule**

mit buntem Reissalat

G, C

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

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  
Guarkernmehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 20.07. – 26.07.26

Änderungen vorbehalten

Mo

**Schweizer Wurstsalat**

Baguettebrötchen 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

Do

**Schinken-Käseplatte**

2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

**Gegrillte Hähnchenkeule**

mit buntem Reissalat

G, C

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

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  
Guarkernmehl