

Volksolidarität
Regionalverband Mühlhausen
 Jüdenstrasse 34
 99974 Mühlhausen

DE
 TH 03515
 EG

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

SPEISENPLAN für die Woche vom 20.03. - 26.03.2023

12. Woche

Kundenname:
 Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

20.03. Mo **Hühnersuppeneintopf**
 mit Reis und feinem Gemüse
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
 mit Käse und Schinken gefüllt Soße
 Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

Gekochtes Rindfleisch
 mit Dillsoße zu dazu Boullion-
 Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
 Kcal 525

21.03. Di **Panierte Jagdwurst 2,4,9**
 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
 Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst
 mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln
 a1,C,G,I,J

Pikantes Eierragout
 mit Senfsoße, dazu Petersilien-
 Kartoffeln, Rote-Beete, a1,C,F,I,J,3,0 BE
 Kcal 485

22.03. Mi **Griesflammerie**
 mit Zucker, Zimt und Pflirsichwürfeln, dazu 1
 Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1,I,J,G,

Thüringer Krautwickel
 mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
 Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,J

Putenbrustfilet natur
 mit Rahmsoße, zu dazu Blumenkohl
 und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
 Kcal 392

23.03. Do **Wellfleisch**
 auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree, Senf
 Obst a1,G,I,J

Jägerschnitzel
 mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln
 Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J

Grünpcheneneintopf
 mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
 dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
 Kcal 433

24.03. Fr **Kasselerkamm**
 mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln
 a1,G,I,J

Gebratenes Schollenfilet
 mit warmen Kartoffelsalat und
 Remouladensobes a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Schwein 10
 mit Käse überbacken dazu
 Gemüsereis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
 Kcal 348

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

25.03. Sa **Weißer Bohneneintopf**
 mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln,
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

3 Gehacktes Klößchen
 auf Rahmkohlrabi, zu mit Salzkartoffeln
 Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
 Kcal 585

26.03. So **Rindersauerbraten**
 mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
 Klößen, Obst a1,I,J

Schweinesteak natur
 mit Soße, zu Erbsengemüse und
 Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I 4,0 BE
 Kcal 1953

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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanneskeimel oder Guarkeimel

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschgulasch

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce
Rosenkohl, 2 TH, Klöße, Dessert a1,F,G,I

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

Blumenkohl „Pohnisch“

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I

Hähnchenbrust „Toscana“

mit Tomaten-Zucchini-Genüße überbacken
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1,G

Champignonpfanne

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

Schweinesteak „au four“

Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Do

Wurstsalat

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

Tortellini

mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchstückchen, Krautsalat, Dessert a1,F,G,I

Schweinelendchen „Westmorland“

mit Mixed-Pickles-Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

Apfelstrudel

mit heißer Vanillesauce,
dazu Obst,a1,G

Pannengyros (von der Pute)

mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a1,F,I,G

Täglich

Von

Montag - Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison
Oliven, Pinienkerne, Parmesan Flakes
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

12. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 20.03.2023 – 26.03.2023

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat

dazu 1 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

Name:

Four:

Abendbrot vom 20.03.2023 – 26.03.2023

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat

dazu 1 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 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit/Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimöl oder Guarkeimöl

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat

- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit/Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimöl oder Guarkeimöl