

Volkssolidarität

Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstrasse 34

99974 Mühlhausen

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 25.07.-31.07.2022

30. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

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

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

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

Schweinekammbraten mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE
Eiw. 32
Fett 19
KH 42
KJ 2175
Kcal 514

26.07. **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
Eiw. 41
Fett 40
KH 48
KJ 3256
Kcal 777

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

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

Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

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

Jägersulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel 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
Eiw. 50
Fett 18
KH 36
KJ 1953
Kcal 466

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

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

Schaschlikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE
Eiw. 26
Fett 27
KH 38
KJ 2353
Kcal 583

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

- 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

30.07. **Sa** Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE
Eiw. 36
Fett 20
KH 48
KJ 2335
Kcal 557

31.07. **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
Eiw. 33
Fett 12
KH 44
KJ 2148
Kcal 513

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

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Salat und Tomaten garniert a1,G

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

MENÜ 7 Sondermenü

Bärlauchbratwurst
auf Sauerkraut und Salzkartoffeln
Dessert a1,I,J,4

geschmorte Lammkeule
mit Thymiansoße, uns Ratatouillegemüse
dazu Reis und Dessert a1, I,J,F

Rindergeschnetzeltes Stroganoff
mit Champignons und Gurke, Rahmsoße
dazu Eierspätzle, Obst a1,G,C,F,I,J

Krustenbraten mit Schwarte
dazu Soße und 2 Thüringer Klöße
Rettichsalat, Dessert a1,G,F,I,J

Gepökelte geräucherte Dicke Rippe
auf Grünkohl mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F,I,J,4

**Täglich
Von
Montag bis Freitag

Guten Appetit**

MENÜ 5 Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison, Pinienkerne
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

Abendbrot vom 25.07. bis 31.07.2022

Änderungen vorbehalten

Mo	Thunfischsalat 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	Heringsfilet „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 Gräten enthalten
9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 25.07. bis 31.07.2022

Änderungen vorbehalten

Mo	Thunfischsalat 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	Heringsfilet „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 Gräten enthalten
9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl