

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

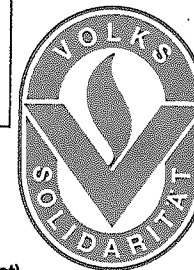
Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 05.10. - 11.10.2026

41. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

05.10.
Mo

Nudeleintopf
mit Rindfleisch und feinem Gemüse, dazu
Brötchen, Dessert a1, F, I, G

Frikassee vom Huhn
in Holländischer Soße, mit Gemüsereis
Dessert a1, F, I

Eieromelett Eiw. 30
mit Rahmspinat, mit Salzkartoffeln, Fett 20
Dessert a1, F, G, I, 6 KH 36
3,0 BE KJ 1916
Kcal 457

06.10.
Di

Thüringer Bratwurst 4
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree,
Senf F, G, I

Hähnchenbrustfilet paniert
mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel-
gemüse und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J

Italienisches Tomatenfleisch Eiw. 41
Schweinefleisch, mit Tomatenwü., dazu Fett 40
Spiralen, Eisbergs. Dres. 5, a1, F, G, I 3,5 BE KH 55
KJ 3256
Kcal 777

07.10.
Mi

Gulasch vom Rind und Schwein
mit Butternudeln und Bohnensalat F, G, I

Heringsfilet „Matjes Art“
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.) C, G, J

Schweinesteak gedünstet Eiw. 40
mit Soße, dazu Romanesco Mix Fett 26
und Kartoffeln a1, F, I KH 38
3,0 BE KJ 2339
Kcal 573

08.10.
Do

Gebratener Fleischkäse
auf Bayrischkraut, dazu Salzkartoffeln
G, F, J, I

Thüringer Rostbrätl
mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree, Obst
a1, C, F, G, I, J

Hausgemachter Hackbraten Eiw. 38
mit Soße, dazu Fingermöhren Fett 22
und Kartoffeln, Obst a1, C, F, I 3,0 BE KH 38
KJ 2418
Kcal 578

09.10.
Fr

Gefüllte Paprikaschote
mit Schinkentomatensauce 9, dazu Reisrisotto
und Obst a1, C, F, I

Geschmorte Dicke Rippe
mit Soße und Mischgemüse,
dazu Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J

Gedünsteter Seelachs 8 Eiw. 34
in Dillsoße, dazu Salzkartoffeln, Fett 21
Karottensalat 5, a1, F, G, I KH 36
3,0 BE KJ 2039
Kcal 487

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
h8 Macadamia
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid
M= Lupinen
N= Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

10.10.
Sa

Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons, Spätzle, dazu Krautsalat,
Dessert, a1, F, G, I, C

Möhreneintopf 4 Eiw. 25
mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln u. Fett 18
Gartenkräutern, Dessert a1, F, G, I 3,0 BE KH 45
KJ 2617
Kcal 625

11.10.
So

Cordon Bleu vom Schwein
mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln,
dazu Kompott, a1, C, F, G, I, J

Rinderbraten a1, C, F, G, I, J Eiw. 42
mit Soße, dazu Leipziger Allerlei, Fett 16
Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE KH 37
KJ 1953
Kcal 466

- 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 Quarkkernmehl

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 Bratklopse

mit Mayonnaise-Salat, Garnitur, dazu
Senf und Dessert c, F, G, J

Di

2 Schinkenröllchen

gefüllt mit Spargel auf Nudelsalat
a1, F, G, J

Mi

Gegrillte Hähnchenkeule

mit Reissalat
F, G, J

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit mexikanischem Bohnensalat,
dazu Obst a1, C, F

Fr

Holländischer Käsesalat a1, G

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu Baguettebr. u. Butter

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medaillon

mit Rahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln,
Dessert a1, C, G, I

2 Pfannkuchen

mit Äpfeln gefüllt,
dazu warme Vanillesoße, Dessert a1, C, G

Bunte Nudeln mit Tomatenragout

mit Gurkensalat und Dessert
a1, F, G

Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Rahm-
Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I

Vanillereisbrei a1, G

mit heißen Sauerkirschen, dazu
Baguettebrötchen mit Käse und Tomaten

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten "Diana"

mit Waldpilzen in Preiselbeer-Rahmsoße,
Rosenkohl, 2 Th. Klöße, Dessert, a1, F, G, I

Rehgulasch mit Rahmchampignon

dazu frische Eierspätzle mit
Chinakohlsalat, Dressing, Obst, a1, C, F, G

Hasenpfeffer

in Wacholderrahmsoße, dazu Rotkohl,
2 Th. Klöße, Dessert, a1, F, G, I

Hirschmedaillons

mit Wacholderrahmsoße dazu Brokkoli
und Serv. Knödel, Dessert a1, C, I, J, G

Wildschweinbraten

mit Soße, dazu Schupfnudel und
Waldorfsalat, Obst a1, C, F, G, I

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons, Sojasprossen,
Thunfisch, dazu Himbeer-Balsamico-
Dressing und Brötchen a1, C, F

MENÜ 8

Gegrillte Schweinehaxe

mit Kartoffelsalat, Senf
(extra verpackt) G, I, J, F

Montag bis Freitag

41. Woche

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 05.10. – 11.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot
und Butter F, G, I

Di Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

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

Do Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Fr 1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat
und Senf A, C, G, J

Sa Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst,
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 05.10. – 11.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot
und Butter F, G, I

Di. Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

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

Do Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Fr 1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat
und Senf A, C, G, J

Sa Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst,
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