

Volkssolidarität

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 22.05. - 28.05.2023

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

21. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ II (rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

22.05. MO Nudeleintopf mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I,G

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

Eieromelett mit Rahmspinat⁶, mit Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I 3,0 BE

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=Scamansen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Welchtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

23.05. Di Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Senf f,g,i

Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Italienisches Tomatenfleisch Schweinefl., 10 mit Tomatenwü. dazu Spiralen, Eisbergs. Dres. 5.a1,F,G,I,3, 5 BE

24.05. Mi Gulasch vom Rind und Schwein mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

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

Schweinesteak gedünstet mit Soße 10 dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE

25.05. Do Krautgulasch mit Schweinflleisch und Weißkohl dazu Salzkartoffeln, Obst g,F,I,J

Thür. Rostbrätl mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree Bohnensalat a1,C,F,G,I,J

Hausgemachter Hackbraten mit Soße 10, dazu Fingerringen und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE

26.05. Fr gefüllte Paprikaschote mit Schinkentomatensofe,9 dazu Reisrisotto Obst a1,C,F,I

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

Gedünsteter Seelachs in Dillsoße 10 dazu Salz- Kartoffeln, Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE

27.05. Sa Putenrahmgulasch mit Spiralen und Rote Beete Salat Dessert a1,G,C,I,F

Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen,4 und feinem Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE

Eiw. 34
Fett 21
KH 21
KJ 96

MENÜ II (auch als Mini)

MENÜ III Schonkost

28.05. So Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.) Mit Soße, dazu Sommergemüse, Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J, 3,0 BE

Putenbrustbraten in Sahnesoße dazu Sommergemüse undkj Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I

Eiw. 42
Fett 16
KH 37
KJ 1953
Kcal 466

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

BE= Berechnung bezieht sich ni kcal 90/

- 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 Johanneiskernmehl oder Quarkermehl

MENÜ IV Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
2 Bratklöpse
mit Mayonaisesalat, Garnitur, dazu Senf
und Dessert c,f,g,j

MENÜ V I Vegetarisch
(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medallion
mit Rahmsauce, dazu Petersilien-
kartoffeln, Dessert a1,c,g,i

MENÜ VII Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“
mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,c,f,g,i,j

Di
2 Schinkenröllchen
gefüllt mit Spargel
auf Nudelsalat a1,f,g,j

Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Rahm-
kartoffeln, Dessert a1,f,g,i

Schweinsteak „au four“ a1,f,g,i,j
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
kartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

Mi
Gegrillte Hähnchenkeule
mit Reissalat f,g,j

Bunte Nudeln
mit Tomatengout, dazu gemischter
Salat und Dessert a1,f,g

Lachspfanne, a1,c,f,g,i,j
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Do
Panieretes Schweinschnitzel
mit mexikanischem Bohnensalat,
dazu Obst a1,c,f

Vegetarische Pizza a1,g,i
mit Tomaten, Champ. u. Brokkoli, überb.
mit Käse, dazu Eisbergsalat, Dress., Obst

Mutzbraten
mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst, a1,c,f,g,i,j

Fr
Holländischer Käsesalat a1,g
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

Vanilleisbrei
mit heißen Sauerkirnschen, Baguette-
brötchen mit Käse und Tomaten a1,g

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensoße und Kartoffeln g, dazu
Dessert a1,c,f,i

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENÜ V

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons Sojasprossen
Schweinefleischstreifen, dazu Himbeer-
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen
a1,c,f

MENÜ VIII

Gegrillte Schweinehaxe

mit Kartoffelsalat
(extra verpackt)

Montag bis Freitag

21. Woche

Abendbrot vom 22.05. bis 28.05.2023

Abendbrot vom 22.05. bis 28.05.2023

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, D, G}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, D, G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

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}

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}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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 = Sesansamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichfrüchte
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose
H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesansamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichfrüchte
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 Johanniskeimnahl oder Quarkkeimnahl

- 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 Johanniskeimnahl oder Quarkkeimnahl