

Volkssolidarität
Regionalverband Mühlhausen
Jüdenstraße 34
99974 Mühlhausen
Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

SPEISENPLAN für die Woche vom 17.08. - 23.08.2026



34. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

17.08. Mo **Linseneintopf**
mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener 4, dazu Brot, Dessert a1,G,I,J

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur
mit Soße 10, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	17
Fett	9
KH	40
KJ	1313
Kcal	316

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

18.08. Di **3 gebratene Gehacktesklößchen**
auf Schwarzwurzeln mit Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Panierte Jagdwurst 4,9
mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1,G,I,J

Fischragout 10
mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst a1,F,G,I,J 3,5 BE

Eiw.	41
Fett	17
KH	32
KJ	1933
Kcal	462

19.08. Mi **Schweinesteak**
mit Letschosoße und Risotto, dazu Farmersalat a1,F,G,I,J

Th. Knacker 9
auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffeln, Obst G,F,I,I

Schweinegulasch
mit Rahmsoße10, dazu Spiralen und Blumenkohlsalat a1,G 3,0 BE

Eiw.	33
Fett	10
KH	36
KJ	1433
Kcal	341

20.08. Do **Spaghetti Carbonara**
mit Schinken und Speck, Käserahmsoße, dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst 9,a1,G,I,J

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirschen, Kompott a1,C,G

Bratklops
mit Soße, und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln 10,a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	51
Fett	18
KH	41
KJ	2339
Kcal	487

21.08. Fr **Seelachsfilet paniert**
mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

Putenschnitzel
mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1,F,G,I,J

Rinderschmorbraten
mit Soße 10, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln a1,F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	26
Fett	27
KH	51
KJ	2353
Kcal	563

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

22.08. Sa **Wirsingroulade**
in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln und Dessert a1,F,I

Hühnersuppeneintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F,I 3,0 BE

Eiw.	20
Fett	18
KH	39
KJ	1686
Kcal	403

23.08. So **Geschmorte Schweinebäckchen**
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,F,G,I,J

Gegrillte Putenoberkeule
mit Soße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, Obst 3,5,10,a1,F,I 3,5 BE

Eiw.	47
Fett	17
KH	36
KJ	2085
Kcal	498

- 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 od. Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO KG

MENÜ 4 Kaltmenü(grün
gekennzeichnet)**Mo****Russische Eier**2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen,
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,J**Di****Schwarzwälder Quarkpokal**mit Vanillequark, Sauerkirschen
und Schokostreuseln 1,G**Mi****Geflügelsalat**mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst a1,C,F,G,I,J**Do****Paniertes Schweineschnitzel**mit Nudelsalat, dazu Senf
a1,C,F,G,I,J**Fr****Tomaten- Gurkensalat**mit Mozarellastreifen, dazu
Baguettebrötchen a1,G**MENÜ 6 Vegetarisch**(gelb
gekennzeichnet)**1 großer Hefekloß**mit Pflaumenmuss, warme Vanillesoße,
Käsebrötchen a1,G**Makkaroniauflauf**mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne-
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G**Schupfnudel-Gemüsepfanne**in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J**2 Eierpaddys**auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln,
Obst a1,G,I,J,C**Tortellini gefüllt a1,C,F,G,I,J**mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße
u. gemischter Salat, Dress., Dessert**MENÜ 7 Sondermenü****Jägerschnitzel**mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J**Holsteiner Schnitzel**mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratin, gem. Salat, Des. a1,C,F,G,I,J**Cordon bleu vom Schwein**mit Bratensoße, dazu Röstitaler und
Gurkensalat, Obst a1,C,F,G,I,J**Parmesanschnitzel a1,C,F,G,I,J**mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert**Schmandschnitzel a1,C,F,G,I,J**mit Schmandcreme überbacken,
Kartoffelspalten, gem. Salat, Dress., Obst**Täglich
von
Montag bis Freitag**Änderung vorbehalten
Guten Appetit**MENÜ 5****Salatpokal**Frische Salate der Saison,
Schinkenstreifen,
Cocktail Dressing, Paprika,
Kürbiskerne, Croutons,
Mandarinen, dazu Brötchen
9,a1,G**MENÜ 8****Grießbrei**mit einem großen Becher
Erdbeerkompott,
Zucker und Zimt
a1,G
Montag bis Freitag**34. Woche**

Abendbrot vom 17.08. bis 23.08.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^A

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A, C, J, I, G}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A, C, J, I, G}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{A, G}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, G}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{A, G}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{A, G}

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

Abendbrot vom 17.08. bis 23.08.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^A

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A, C, J, I, G}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A, C, J, I, G}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{A, G}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, G}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{A, G}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{A, G}

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

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