

Volkssolidarität
Essen auf Rädern

Zittauer Straße 27 / Haus 8
99096 Erfurt

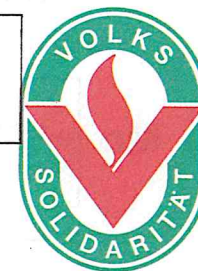
Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

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 mit Rahmspinat, mit Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, 6 3,0 BE Eiw. 30 Fett 20 KH 36 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 Schweinefleisch, mit Tomatenwür., dazu Spiralen, Eisbergs. Dres. 5, a1, F, G, I 3,5 BE Eiw. 41 Fett 40 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 mit Soße, dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1, F, I 3,0 BE Eiw. 40 Fett 26 KH 38 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 mit Soße, dazu Fingermöhren und Kartoffeln, Obst a1, C, F, I 3,0 BE Eiw. 38 Fett 22 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 in Dillsoße, dazu Salzkartoffeln, Karottensalat 5, a1, F, G, I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 21 KH 36 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)

10.10. Sa	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle, dazu Krautsalat, Dessert, a1, F, G, I, C
---------------------	--

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

MENÜ 3 Schonkost

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

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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Johannesskernmehl
oder 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

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