

Volkssolidarität

Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstrasse 34

99974 Mühlhausen

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 24.01.- 30.01.2022

04. Woche

Kundenname:

Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

24.01. **Mo** Erbseneintopf,⁹
mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel, dazu
1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

Kohlroulade
mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Hähnchenbrustfilet Eiw. 36
Fett 25
KH 41
KJ 2297
Kcal 551
in milder Curryrahmsoße 10, Früchten,
dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE

Allergene:
A= Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere

25.01. **Di** Rindersaftgulasch
mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln
a1,C,F,G,I,J

2 Rostbratwürstchen,⁴
auf Spinat, dazu Salzkartoffeln
a1,F,G,I

Gedünstetes Putenfilet Eiw. 40
Fett 26
KH 48
KJ 2297
Kcal 573
mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-
Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE

26.01. **Mi** Eisbeinfleisch⁹
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
dazu Kompott a1,F,C,G,I,J

Seelachs paniert
mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln und
Bohnensalat a1,C,F,G,I

Hühnersuppeneintopf Eiw. 38
Fett 20
KH 36
KJ 2467
Kcal 594
mit Gemüse- und Reiseinlage,
Dessert, F,I 3,0 BE

h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid

27.01. **Do** Paprikarahmschnitzel
mit Paprikarahmsoße, dazu Reis
Farmersalat a1,C,F,G,I

Thüringer Knacker,⁹
auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln,
dazu Obst G,F,I

Bauernhacksteak Eiw. 32
Fett 18
KH 36
KJ 1705
Kcal 406
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I

M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

28.01. **Fr** Gehacktesoße
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Gurkensalat a1,F,G,I

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Blumenkohl 5 und
Salzkartoffeln a1,F,I

Gedünsteter Seelachs Eiw. 25
Fett 34
KH 36
KJ 2423
Kcal 576
in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit
Karottenrohkost 5, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

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 Nitrtpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskernmehl
oder Guarkernmehl

29.01. **Sa** Schnittbohneintopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfrischer Hackbraten,⁴ Eiw. 30
Fett 22
KH 35
KJ 1887
Kcal 332
mit Soße 10, dazu Mischgemüse
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE

30.01. **So** Kasselerbraten⁹
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
Obst a1,C,F,G,I,J

Rindersauerbraten Eiw. 46
Fett 21
KH 40
KJ 2663
Kcal 637
mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln,
dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE

Volkssolidarität

Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstrasse 34

99974 Mühlhausen

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 24.01.- 30.01.2022

04. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

24.01. **Mo** **Erbseintopf⁹**
mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel, dazu
1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

Kohlroulade
mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Hähnchenbrustfilet Eiw. 36
Fett 25
KH 41
KJ 2297
Kcal 551
in milder Curryrahmsoße 10, Früchten,
dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 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 Parantüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

25.01. **Di** **Rindersaftgulasch**
mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln
a1,C,F,G,I,J

2 Rostbratwürstchen⁴
auf Spinat, dazu Salzkartoffeln
a1,F,G,I

Gedünstetes Putenfilet Eiw. 40
Fett 26
KH 48
KJ 2297
Kcal 573
mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-
Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE

26.01. **Mi** **Eisbeinfleisch⁹**
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
dazu Kompott a1,F,C,G,I,J

Seelachs paniert
mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln und
Bohnensalat a1,C,F,G,I

Hühnersuppeneintopf Eiw. 38
Fett 20
KH 36
KJ 2467
Kcal 594
mit Gemüse- und Reiseinlage,
Dessert, F,I 3,0 BE

27.01. **Do** **Paprikarahmschnitzel**
mit Paprikarahmsoße, dazu Reis
Farmersalat a1,C,F,G,I

Thüringer Knacker⁹
auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln,
dazu Obst G,F,J,

Bauernhacksteak Eiw. 32
Fett 18
KH 36
KJ 1705
Kcal 406
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I

28.01. **Fr** **Gehacktesoße**
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Gurkensalat a1,F,G,I

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Blumenkohl 5 und
Salzkartoffeln a1,F,I

Gedünsteter Seelachs Eiw. 25
Fett 34
KH 36
KJ 2423
Kcal 576
in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit
Karottenrohkost 5, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

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

29.01. **Sa** **Schnittbohneintopf**
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfrischer Hackbraten⁴ Eiw. 30
Fett 22
KH 35
KJ 1887
Kcal 332
mit Soße 10, dazu Mischgemüse
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE

30.01. **So** **Kasselerbraten⁹**
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
Obst a1,C,F,G,I,J

Rindersauerbraten Eiw. 46
Fett 21
KH 40
KJ 2663
Kcal 637
mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln,
dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE

Abendbrot vom 24.01. bis 30.01.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

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

Sa

Hausmacher Sülze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, 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 = Weichiere
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 24.01. bis 30.01.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

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

Sa

Hausmacher Sülze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, 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 = Weichiere
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