

**Volkssolidarität**

**Essen auf Rädern**

**Clara-Zetkin-Straße 50**

**99867 Gotha**

DE  
TH 03515  
EG

**SPEISENPLAN für die Woche vom 15.04. - 21.04.2024**

**16. Woche**

Kundenname:  
Tour:

**Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538**



**MENÜ 1 (auch als Mini)** (ohne Kennzeichnung)

**15.04. Mo**  
Hühnersuppeintopf  
mit Reis und feinem Gemüse  
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

**16.04. Di**  
Panierter Jagdwurst 2,4,9  
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat  
Dressing a1,G,I,J

**17.04. Mi**  
Griesflammerie  
mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfel, dazu 1  
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,G,

**18.04. Do**  
Kasselerkamm,9  
auf Grünkohl mit Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

**19.04. Fr**  
Currywurst  
mit Currysoße dazu Kartoffelpüree  
Gurkensalat a1,G,I,J

**MENÜ 2** (rot gekennzeichnet)

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“  
mit Käse und Schinken gefüllte Soße  
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J,

Thüringer Bratwurst  
mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln  
a1,C,G,I,J,

Thüringer Krautwickel  
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und  
Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,J

Jägerschnitzel  
mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln  
Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J,

Gebraatenes Schollenfilet  
mit warmen Kartoffelsalat und  
Remouladensößes a1,C,F,I,J

**MENÜ 3 Schonkost** (schwarz gekennzeichnet)

Gekochtes Rindfleisch  
mit Dillsoße 10 dazu Bouillon-  
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,J 3,0 BE  
Kcal 525

Pikantes Eierragout  
mit Erbsen u. Möhren, 10,5,  
dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J,3,0 BE  
Kcal 485

Putenbrustfilet natur  
mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl  
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE  
Kcal 392

Grüppcheneintopf  
mit Rauchaflisch 9 und Gemüse,  
dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE  
Kcal 433

Würzflleisch vom Schwein 10  
mit Käse überbacken dazu  
Gemüseris, Obst a1 G,F,I 3,5 BE  
Kcal 348

**MENÜ 2 (auch als Mini)**

**20.04. Sa**  
Weißer Bohneneintopf  
mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln,  
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

**21.04. So**  
Rindersauerbraten  
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer  
Klößchen, Obst a1,I,J

**MENÜ 3 Schonkost**

**3 Gehacktes Klößchen**  
auf Rahmkohltrabi, 10 mit Salzkartoffeln  
Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE  
Kcal 585

**Schweinsteak natur**  
mit Soße, 10 Erbsengemüse und  
Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE  
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 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimhehl oder Guarkeimhehl

Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr  
am selbigen Tag.

**Guten Appetit!**

Hergestellt von:  
**Menü Express**  
**Gotha GmbH**  
& CO.KG

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

### Thunfischsalat

**Mo** mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,  
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

### 6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,  
dazu Obst a1

## MENÜ 7 Sondermenü

### Hirschgulasch

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce  
Rotkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,I

**Di**

### Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-  
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

### Blumenkohl „Polnisch“

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu  
Rahmkartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I

### Hähnchenbrust „Toscana“

mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken  
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

**Mi**

### Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfütchen und  
Farmersalat a1,G

### Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesauce, dazu  
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,C,F,G,I,J

### Schweinesteak „au four“

Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,  
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

**Do**

### Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und  
Butter, Obst a1,G

### Tortellinis

mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit  
Fruchtstücken, Krautsalat, Dessert a1,F,G,I

### Schweinelendchen „Westmorland“

mit Mixed- Pickles-Soße, dazu Erbsen  
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

**Fr**

### Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

### Spinatknödel

mit Käsesahnesauce dazu Chinakohlsalat,  
mit Dressing, Dessert a1,I,J,G

### Pfannengyros (von der Pute)

mit Tzaziki und Tomatenreis,  
Dessert a1,F,I,G

## Täglich

Von

Montag - Freitag

## MENÜ 5

### Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison  
Oliven, Pinienkerne, Parmesan Flakes  
Kräuterdressing 1 Brötchen  
a1,G

## MENÜ 8

### Kessulgulasch

mit Brötchen und Obst  
a1,F,I  
Montag bis Freitag

# 16. Woche

Änderungen  
vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 15.04.2024 – 21.04.2024

Abendbrot vom 15.04.2024 – 21.04.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Schweizer Wurstsalat**  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter  
A, G

**Mo**

**Schweizer Wurstsalat**  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter  
A, G

**Di**

**Bratenplatte**  
3 verschiedene Sorten Braten, Senf  
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

**Di.**

**Bratenplatte**  
3 verschiedene Sorten Braten, Senf  
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

**Mi**

**Frikadelle**  
mit Nudelsalat und  
Senf A, G, C

**Mi**

**Frikadelle**  
mit Nudelsalat und  
Senf A, G, C

**Do**

**Schinken-Käseplatte**  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

**Do**

**Schinken-Käseplatte**  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

**Fr**

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit buntem Reissalat  
G, C

**Fr**

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit buntem Reissalat  
G, C

**Sa**

**Salamiplatte**  
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

**Sa**

**Salamiplatte**  
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, 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 = Sesamsamen
  - 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 = Sesamsamen
  - 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
- 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