

Volksolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 14.09. – 20.09.2026

38. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

14.09. Mo
Nudeleintopf mit Hühnerfleisch
und frischem Gemüse, dazu Brötchen,
Dessert a1, F, G, I, F

Kasselerücken 9
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und
Senf, dazu Dessert a1, F, G, I

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Wirsinggemüse und
Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE
Eiw. 32
Fett 19
KH 42
KJ 2175
Kcal 514

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 Pecanüsse

h6 Paranüsse

h7 Pistazien

h8 Macadamia

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid

M= Lupinen

N= Weichtiere

X= kann Spuren von

Allergenen enthalten

16.09. Mi
Thüringer Bratwurst 4
auf Sauerkraut s mit Kartoffelpüree und Senf
a1, F, G, I, J

Chinapfanne
Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem
Gemüse mit Risotto, dazu Obst F, I, J

Kohlrübeneintopf
mit Rauchaufschnitt 9 und Kartoffelwürfel,
dazu Dessert a1, F, I 3,0 BE
Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

17.09. Do
Heringssilet in Dillsoße
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,
dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F, G, I, J

Jägerschüssel vom Schwein
mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-
knödel, Seliessalat m. saurer Sahne C, F, G, I, J

3 Königsberger Klopse
auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse mit
Petersilienkartoffeln F, G, I, J 3,0 BE
Eiw. 50
Fett 18
KH 36
KJ 1953
Kcal 466

18.09. Fr
Gebratener Fleischkäse
mit Soße, dazu Lauchgemüse und
Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J

Paniertes Flunderfilet
mit Remouladensoße und heißem
Speckkartoffelsalat a1, C, F, G, I, J

Schischlikgulasch 9
mit Letscho, dazu Nudeln und
Balkansalat a1, I, 2, F 3,0 BE
Eiw. 26
Fett 27
KH 38
KJ 2353
Kcal 583

MENÜ 2 (auch als Mini)

19.09. Sa
Bunter Gemüseeintopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln,
dazu Brötchen, Dessert a1, I

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Soße, Vitalgemüse und
Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE
Eiw. 36
Fett 20
KH 48
KJ 2335
Kcal 557

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

20.09. So
Burgunderbraten 9
mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und
Salzkartoffeln, Kompott a1, G, I, J

Putenkeulenbraten
mit Bratensoße, dazu Fingerringen
und Salzkart., Kompott a1, F, I 3,0 BE
Eiw. 33
Fett 12
KH 44
KJ 2148
Kcal 513

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a1, C, F, G, I, J

Di

Bunter Schichtsalat a1, F, G, I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing F, G

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu Obst
a1, C, F, G, I, J

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1, G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1, G,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Nudelplatte „Verona“ a1, F, G, I
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1, C, F, G, I, J

Grießbrei
mit Kirschkompot, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1, G

Gnocchi
mit Blattspinat- Käsesoße, dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1, F, G, I

MENÜ 7 Sondermenü

Forelle „Müllerin Art“ 8
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

Rotbarschfilet paniert 8
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst G, J

Lachsfilet 8
auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1, G

Thunfischsteak gegrillt 8
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und
Tomatensalat, Dessert a1, F, G

Viktoria Seebarschfilet 8
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kartoffeln, Kopfsalat, Dress., Dessert a1, G,

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne,
Croutons, Rote Beete Streifen,
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1, F,

MENÜ 8

Soljanka,

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1, F, I

Montag bis Freitag

38. Woche

Abendbrot vom 14.09. – 20.09.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen 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

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, g

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
c, c

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

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

Abendbrot vom 14.09. – 20.09.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen 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

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, g

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
c, c

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

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