

Volkssolidarität
Regionalverband Mühlhausen
 Jüdenstrasse 34
 99974 Mühlhausen

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911



08. Woche

Kundenname:
 Tour:



SPISENPLAN für die Woche vom 19.02. - 25.02.2024

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

19.02. Mo
 Hühnersuppenintopf
 mit Reis und feinem Gemüse
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)
 Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
 mit Käse und Schinken gefüllt Soße
 Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,G,G,I,J

MENÜ 3 schonkost (schwarz gekennzeichnet)
 Gekochtes Rindfleisch
 mit DillsöÙe 10 dazu Boullion-
 Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
 Kcal 525

20.02. Di
 Panierte Jagdwurst 2,4,9
 mit TomatensoÙe, dazu Spiralen, Eisbergsalat
 Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst
 mit SoÙe, Mischungsgemüse und Salzkartoffeln
 a1,C,G,I,J

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

21.02. Mi
 Griesflammerie
 mit Zucker, Zimt und Pflrsichwürfeln, dazu 1
 Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt) a1,I,G,

Thüringer Krautwickel
 mit Hackfleischfüllung, dazu BratensoÙe und
 Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

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

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

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

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

23.02. Fr
 Currywurst
 mit CurrysoÙe dazu Kartoffelpüree
 Gurkensalat a1,C,I,J

Gebratenes Schollenfilet
 mit warmen Kartoffelsalat und
 RemouladensöÙe a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Schwein 10
 mit Käse überbacken dazu
 Gemüserreis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
 Kcal 1450

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

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

Änderungen vorbehalten.
 Essen zum Verzehr
 am selbigen Tag.

25.02. So
 Rindersauerbraten
 mit SoÙe, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
 Klößen, Obst a1,I,J

Schweinesteak natur
 mit SoÙe, 10 Erbsengemüse und
 Kartoffeln Obst a1,C,F,I,J

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

Guten Appetit!

Allergene:
 A= Gluten
 a1=Witzen, a2 Roggen
 a3 Gerste, a4 Hafer
 B=Krebstiere
 C=Eier
 D=Frucht,
 E=Erdnüsse
 F=Soja
 G=Laktose
 H1=Mandeln,
 H2 Haselnüsse
 H3 Walnüsse
 H4 Kaschnüsse
 H5 Pecannüsse
 H6 Paranüsse
 H7 Pistazien
 H8Macadamia
 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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

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

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

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

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

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat a1,G

Champignonpfanne
frische Champignons in Sahnesouße, 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

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

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

Schweinelendchen „Westmorland“
mit Mixed-Pickles-Souße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

Spinatknödel
mit Käsesahnesouße dazu Chinakohlsalat,
mit Dressing, Dessert a1,I,J,C,G

Pfannengyros (von der Pute)
mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a1,F,I,G

Täglich
Von

MENÜ 5

MENÜ 8

08. Woche

Montag - Freitag

Guten Appetit

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

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

Änderungen
vorbehalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 19.02.2024 – 25.02.2024

Abendbrot vom 19.02.2024 – 25.02.2024

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 = Weichtiere
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 = 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 Geräten 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 Geräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl