

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03615
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 04.08. - 10.08.2025

32. Woche

Kundenname:
Tour:



Allergene:

A= Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Frücht;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macedonia
I=Sellerie
J=Senf
K=Seesamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

04.08. Mo
Erbseintopf,⁹
mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu
1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

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

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

05.08. Di
Geflügelberragout
mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree
a1,F,G,I,J

Seelachs paniert
mit Senfsoße dazu Petersilienkartoffel
Wachsbreihobnensalat a1,F,G,I,C

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

06.08. Mi
Eisbeinfleisch
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
dazu Kompott a1,F,G,I,J

Hähnchenpfanne Ungarisch
mit Leitscho und Tomatenwürfel, dazu
Nudeln, Obst a1,F,I

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

07.08. Do
Paprikarahmschnitzel
mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln
Farmersalat a1,C,F,G,I

Kräuterquark
mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt)
dazu Salzkartoffeln, Obst g,F,I,J

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

08.08. Fr
Gehacktesoße
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Obst a1,F,G,I

Hähnchenfrikassee
mit Gemüseris dazu
Obst g,F,I,J

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

09.08. Sa
Schnittbohnenintopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

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

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

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

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten,
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

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

- 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 Johannesskermmehl oder Quarkermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo mit frischen Tomaten, Zwiebel, u. Bohnen, dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelmkompott, dazu Obst a1

Hirschrollbraten "Diana"
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, a,F,G,I

Di **Fruchtpokal „Jogger Becher“**
Sahnequark mit Früchten, Schokoladenraspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4,G

vegetarische Bolognese
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit Dressing, Dessert c,F,I

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und Blattspinat Risotto, Dessert a1,I,I,F

Mi **Panieretes Schnitzel**
mit Garnitur, Senfütchen und Farmersalat, a1,G

Champignonpfanne
Frische Champignons in Sahnesoße, dazu bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,F,G,I,J

Schweineroulade
mit Soße dazu Rotkohlgemüse und 2 TH. Klöße, Obst, a1,I,I,G

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

Vegane Hackbällchen
mit einer Spinatkäsesoße dazu Risotto, Obst a1,F,I,G

gefüllte Schweinelende
mit Champignonrahmsoße und Spätzle dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Fr **Ungarischer Rindfleischsalat**
mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

Süße Schupfnudeln
mit warmen Pflaumenkompott, dazu Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

Putenbrustgeschnetzeltes
dazu Kurkumagenüßsoße und Bandnudel, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich
Von
Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison u. Putenbruststreifen, Kürbiskerne, Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

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

32. Woche

Abendbrot vom 04.08. bis 10.08.2025

Änderungen vorbehalten

Salami-Käseplatte

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

Mo

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

Räucherfischplatte

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

Di.

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

Hausmacher Wurstplatte

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

Mi

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

Schinkenröllchen

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

Do

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

Käseplatte

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

Fr

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

Hausmacher Sülze

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

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}

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 = 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 Gräten enthalten

9 = mit Nitrit/Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkeimehl

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 Guarkeimehl