

Volkssolidarität

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 24.11.- 30.11.2025

Essen auf Rädern

Zittauer Str.27 / Haus 8

99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

48. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1(auch als Mini)		MENÜ 2		MENÜ 3 Schonkost	
(ohne Kennzeichnung)		(rot gekennzeichnet)		(schwarz gekennzeichnet)	
24.11. Mo	Erbseneintopf 9 mit Kasselerwürfel 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 in milder Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE	Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 2297 Kcal 551	
25.11. Di	Geflügelleberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J	Seelachs paniert mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Wachsbrechbohnsensalat a1,F,G,I,C	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße 10, dazu Pariser- Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE	Eiw. 40 Fett 26 KH 48 KJ 2297 Kcal 573	
26.11. Mi	Eisbeinflisch 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J	Hähnchenpfanne Ungarisch mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln, Obst a1,F,I	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,I 3,0 BE	Eiw. 38 Fett 20 KH 36 KJ 2467 Kcal 594	
27.11. Do	Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Farmersalat a1,C,F,G,I	Dicke Rippe geräuchert und gepökelt 9 auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln a1,F,J,I	Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I	Eiw. 32 Fett 18 KH 36 KJ 1705 Kcal 406	
28.11. Fr	Gehacktesoße mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1,F,G,I	Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,a1	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	

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 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini)

29.11. Sa	Schnittbohneeneintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I
30.11. So	Kasselerbraten 9 mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

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

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

- 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

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senftübchen und
Farmersalat a1,G

Do

Wurstsalat

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

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter
a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Vegetarische Bolognese

mit Spaghetti, dazu Chinakohlsalat und
Dressing, Dessert G,F,I

Champignonpfanne

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

Vegane Hackbällchen

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

Süße Schupfnudeln

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

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße,
Rosenkohl, 2 Thür. Klöße, Dessert A,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinatrisotto, Dessert a1,J,I,F

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohl Gemüse und
2 Thüringer Klößen, Obst, a1,J,I,G,

Gefüllte Schweinelende

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

Putenbrustgeschnetzeltes

mit Kurkumagemüsesoße und
Bandnudeln, Dessert a1,G,F,J,I

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

48. Woche

Abendbrot vom 24.11. – 30.11.2025

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 = 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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 24.11. – 30.11.2025

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 = 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