

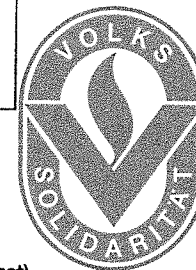
**Volkssolidarität**  
 Regionalverband Mühlhausen  
 Jüdenstraße 34  
 99974 Mühlhausen  
 Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

**SPEISENPLAN für die Woche vom 25.05. – 31.05.2026**

DE  
 TH 03515  
 EG

**22. Woche**

Kundenname:  
 Tour:



	<b>MENÜ 1 (auch als Mini)</b> <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	<b>MENÜ 2</b> <small>(rot gekennzeichnet)</small>	<b>MENÜ 3 Schonkost</b> <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>										
<b>25.05. Mo</b>	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Kasselerrücken 9</b> mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln, Obst a1,F,G,I	<b>Schweinekammbraten</b> mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Obst a1,F,I 3,5 BE <table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>32</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>19</td></tr> <tr><td>KH</td><td>42</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2175</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>514</td></tr> </table>	Eiw.	32	Fett	19	KH	42	KJ	2175	Kcal	514
Eiw.	32												
Fett	19												
KH	42												
KJ	2175												
Kcal	514												
<b>26.05. Di</b>	<b>Nudeleintopf mit Hühnerfleisch</b> und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, dazu Erbsen und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J	<b>Bolognese-Fleisch-Kräuter-Soße 10</b> mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Dessert a1,F,G,I 4,0 BE <table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>41</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>40</td></tr> <tr><td>KH</td><td>48</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>3256</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>777</td></tr> </table>	Eiw.	41	Fett	40	KH	48	KJ	3256	Kcal	777
Eiw.	41												
Fett	40												
KH	48												
KJ	3256												
Kcal	777												
<b>27.05. Mi</b>	<b>Thüringer Bratwurst 4</b> auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J	<b>Heringsfilet in Dillsoße</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J	<b>Kohlrübeneintopf</b> mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE <table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>34</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>20</td></tr> <tr><td>KH</td><td>38</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2114</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>504</td></tr> </table>	Eiw.	34	Fett	20	KH	38	KJ	2114	Kcal	504
Eiw.	34												
Fett	20												
KH	38												
KJ	2114												
Kcal	504												
<b>28.05. Do</b>	<b>Jägersulasch vom Schwein</b> mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Sellarisalat m. saurer Sahne C,F,G,I,J	<b>Kräuterquark</b> mit 2 gekochten Eiern ( getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,I,I	<b>3 Königsberger Klopse</b> auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE <table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>50</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>18</td></tr> <tr><td>KH</td><td>36</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>1953</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>466</td></tr> </table>	Eiw.	50	Fett	18	KH	36	KJ	1953	Kcal	466
Eiw.	50												
Fett	18												
KH	36												
KJ	1953												
Kcal	466												
<b>29.05. Fr</b>	<b>Eieromelett</b> auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Apfelmöhrensalat a1,C,F,G,I,J	<b>Gebratener Fleischkäse</b> mit Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J 3,0 BE <table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>26</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>27</td></tr> <tr><td>KH</td><td>38</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2353</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>583</td></tr> </table>	Eiw.	26	Fett	27	KH	38	KJ	2353	Kcal	583
Eiw.	26												
Fett	27												
KH	38												
KJ	2353												
Kcal	583												

**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

	<b>MENÜ 2 (auch als Mini)</b>	<b>MENÜ 3 Schonkost</b>										
<b>30.05. Sa</b>	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,I	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE <table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>36</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>20</td></tr> <tr><td>KH</td><td>48</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2335</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>557</td></tr> </table>	Eiw.	36	Fett	20	KH	48	KJ	2335	Kcal	557
Eiw.	36											
Fett	20											
KH	48											
KJ	2335											
Kcal	557											
<b>31.05. So</b>	<b>Burgunderbraten 9</b> mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J	<b>Putenkeulenbraten</b> mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE <table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>33</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>12</td></tr> <tr><td>KH</td><td>44</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2148</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>513</td></tr> </table>	Eiw.	33	Fett	12	KH	44	KJ	2148	Kcal	513
Eiw.	33											
Fett	12											
KH	44											
KJ	2148											
Kcal	513											

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 = 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

Di

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

Mi

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

Do

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

Fr

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

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

Feiertag

**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 Kirschkompott, dazu Käsebaguette  
mit Tomaten garniert a1,G

## 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,C,F,G

**Täglich  
von  
Dienstag bis Donnerstag**

## MENÜ 5 Salatpokal

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

## MENÜ 8

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

**Dienstag bis Donnerstag**

**22. Woche**

Änderungen vorbehalten  
Guten Appetit

Abendbrot vom 25.05. – 31.05.26

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  
G, 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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 25.05. – 31.05.26

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  
G, 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