

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



SPEISENPLAN für die Woche vom 16.02. - 22.02.2026

08. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

16.02. Mo Hühnersuppeeintopf mit Reis und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt Soße Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

Gekochtes Rindfleisch mit Dillsoße 10 dazu Boullion-Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE Kcal 525

17.02. Di Pikanter Eierragout mit Erbsen u. Möhren, dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J

Panierte Jagdwurst 2,4,9 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst 4 mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,G,I,J 3,0 BE Kcal 485

18.02. Mi Griesflammerie mit Zucker, Zimt und Pflirsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1,J,G

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

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

19.02. Do Currywurst mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1,G,I,J

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

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

20.02. Fr Kasselerkamm, 9 auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

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

Würzfleisch vom Hähnchen mit Käse überbacken dazu Gemüseris, 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

21.02. Sa Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

3 Geflügelhackklößchen auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 585

22.02. So Rindersauerbraten mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,J

Schweinesteak natur mit Soße, 10 Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE Kcal 466

- 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 = Keschnüsse
h5 = Pecannüsse
h6 = Paranüsse
h7 = Pistazien
h8 = Macadamia
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 Natriumpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskermehl oder Guartermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 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, Senfübchen 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)

Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

vegetarische Bolognese

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

Champignonpfanne

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

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika -Tomaten- Sugo dazu
Risotto, Dessert 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 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Schweinerückensteak

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

Schweineroulade

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

gefüllte Schweinelende

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

Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagenüesoße 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, Pinienkerne,
Mandarinen, Croupons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

08. Woche

Abendbrot vom 16.02. – 22.02.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, 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

- 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 Johannisfernmehl oder Guarkernmehl

Abendbrot vom 16.02. – 22.02.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, 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

- 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 Johannisfernmehl oder Guarkernmehl