

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Zittauerstr.27 Haus 8

99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 25.07.-31.07.2022

30. Woche

Kundenname:
Tour:



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 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
25.07. Mo	Nudeleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F	Kasselerrücken, 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I	Schweinekammbraten mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514
26.07. Di	Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J	Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 Kcal 777
27.07. Mi	Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
28.07. Do	Heringsfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J	Jägersgulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne C,F,G,I,J	3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466
29.07. Fr	Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J,	Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J,	Schaschlikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2(auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost
30.07. Sa	Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen ⁴ und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,	Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557
31.07. So	Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J	Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513

- 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 Niträtpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanneskernmehl oder Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

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

Di

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

Mi

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

Do

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

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

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

Grißbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Salat und Tomaten garniert a1,G

Gnocchi
mit Blattspinat- Käsesoße dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Bärlauchbratwurst
auf Sauerkraut und Salzkartoffeln
Dessert a1,I,J,4

geschmorte Lammkeule
mit Thymiansoße, uns Ratatouillegemüse
dazu Reis und Dessert a1, I,J,F

Rindergeschnetztes Stroganoff
mit Champignons und Gurke, Rahmsoße
dazu Eierspätzle, Obst a1,G,C,F,I,J

Krustenbraten mit Schwarte
dazu Soße und 2 Thüringer Klöße
Rettichsalat, Dessert a1,G,F,I,J

Gepökelte geräucherte Dicke Rippe
auf Grünkohl mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F,I,J,4

**Täglich
Von
Montag bis Freitag

Guten Appetit**

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Soljanka

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

Montag bis Freitag

30. Woche

Abendbrot vom 25.07. bis 31.07.2022

Änderungen vorbehalten

Mo Thunfischsalat
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 Pumpnickel 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 Heringsfilet „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 = Weichere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 25.07. bis 31.07.2022

Änderungen vorbehalten

Mo Thunfischsalat
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 Pumpnickel 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 Heringsfilet „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 = Weichere
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

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