

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 26.01. - 01.02.2026

05. 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
h8 Macadamia
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)
26.01. Mo	Frischer Möhre Eintopf mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,I	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G	Hühnerfrikassee 10 mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 24 Fett 36 KH 44 KJ 2500 Kcal 599
27.01. Di	Deftiger Wurstgulasch 4 mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I	Thüringer Rostbrät mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,G,F,I	Fischfilet auf Blattspinat 10, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520
28.01. Mi	Vanillereisbrei bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1,G	Schweineschnitzel mit Rahmchampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J	Frikadelle mit Soße 10, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE Eiw. 47 Fett 27 KH 36 KJ 2535 Kcal 606
29.01. Do	Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Obst a1,F,G,I	Makkaroni mit Schinken und einer Käsesahnesoße, dazu Krautsalat a1,F,C,G,I,J	3 gekochte Eier mit Petersiliensoße 10, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 33 Fett 20 KH 37 KJ 2163 Kcal 517
30.01. Fr	Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1,F,G,I,J	Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsoße und Spiralen, dazu Obst a1,F,G,I	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 27 Fett 9 KH 39 KJ 1488 Kcal 349

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert.

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost
31.01. Sa	Geflügelpfanne a1,F,G,I Putenstreifen in Rahmsoße mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert	Reiseintopf mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 436
01.02. So	Mutzbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I	Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE Eiw. 68 Fett 18 KH 46 KJ 2617 Kcal 625

- 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)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

Heringssalat

mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert a1,C,G,J

Panierte Champignons

mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

Thüringer Knacker
auf Sauerkraut und Salzkartoffeln,
Dessert a1,I,J,4

Di

Hähnchenschenkel gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst
C,F,G,J

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat,
Dessert, a1,C,G

Schlachteplatte mit Leberwurst
Rotwurst, Bratwurst, Wellfleisch, dazu
Sauerkraut und Kartoffelpüree, Obst a1,G,I,J

Mi

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter
a1,C,F,G,J

Vegane Hackbällchen

mit Kichererbsen-Kürbiscurry, dazu Reis,
Dessert a1,F,G,I,J

Schweinehaxe gepökelt, gegrillt
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
(getrennt verpackt), Dessert a1,G,I,J

Do

Gebratene Putenbrust

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und
Mix Pickles C,F,G,J

Wiener Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus
und Dessert a1,C,G

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

Fr

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit
Saure Sahne Dressing G

Zucchini

gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße
und Reisorrisotto, Dessert a1,C,F,G,I

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

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Sojasprossen, Paprikastreifen u.
Partyfrikadellen,
Brötchen, French Dressing,
Croutons
a1,G,C,F

MENÜ 8

Salami Pizza 9

mit gemischtem Salat und
Dressing
a1,G,J,I,
Montag bis Freitag

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

05. Woche

Abendbrot vom 26.01. bis 01.02.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Di

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A, G

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 26.01. bis 01.02.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Di.

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A, G

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