

Volkssolidarität  
Essen auf Rädern  
Zittauer Str. 27 Haus 8  
99096 Erfurt

DE  
TH 03515  
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 01.08. – 07.08.2022

31. Woche

Kundenname:  
Tour:



Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>
01.08. Mo	<b>Thüringer Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Brötchen, Dessert a1,F,I	<b>Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J	<b>3 gebratene Fleischklößchen</b> auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien- kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE Eiw. 29 Fett 24 KH 43 KJ 2228 Kcal 532
02.08. Di	<b>3 Hefeklöße</b> mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C	<b>Schweinesteak „Zigeuner Art“</b> mit Zigeunersoße, dazu Gabelspaghetti und Partysalat a1,F,I	<b>2 Rostbratwürstchen<sup>4</sup></b> auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE Eiw. 36 Fett 34 KH 36 KJ 2475 Kcal 591
03.08. Mi	<b>Gepökelter Schweinekamm,<sup>9</sup></b> mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J	<b>Putenschnitzel paniert</b> mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,	<b>Gedämpftes Seelachsfilet<sup>8</sup></b> mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 32 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392
04.08. Do	<b>Jagdwurstwürfel<sup>4</sup> in Tomatensoße</b> dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J	<b>Kräuterquark</b> mit 2 gekochten Eiern ( getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,J,I	<b>Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE Eiw. 42 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514
05.08. Fr	<b>Schweinerollbraten</b> mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	<b>Seehechtfilet<sup>8</sup>, paniert</b> Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I	<b>Gedünstetes Hähnchenbrustfilet</b> in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE Eiw. 25 Fett 34 KH 37 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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost
06.08. Sa	<b>Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch<sup>9</sup></b> dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I	<b>Rindfleischsuppe</b> mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE Eiw. 26 Fett 23 KH 42 KJ 2005 Kcal 478
07.08. So	<b>Schweinegulasch</b> mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,	<b>Schweineroulade „Hausfrauen Art“</b> mit Soße 10 Leip. Allerlei, Servietten- knödel, dazu Obst a1,C,F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 26 Fett 18 KH 48 KJ 2214 Kcal 530

- 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 Johannesskernmehl  
oder Quarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten  
Essen zum Verzehr  
am selbigen Tag.

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH  
& CO.KG

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

Mo

**Schweizer Wurstsalat**  
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Di

**Paniertes Schnitzel**  
mit Kartoffelsalat und Senf,  
dazu Obst a1,G,I,C

Mi

**Verschiedene Salate der Saison**  
mit einem kleinen Steak und Saure-  
Sahne-Dressing G

Do

**Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und  
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Fr

**Bunter Eiersalat**  
mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und  
Butter a1,G,J

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**Panierter Fetakäse**  
mit Tomatensoße und Reisorisotto, dazu  
Gurkensalat und Dessert a1,G,

**Brokkoli Auflauf**  
mit Salzkartoffeln,  
dazu Dessert a1,C,G

**Käsespätzle** a1,C,G,  
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse  
Röstzwiebeln, Chinakohlsalat Dres.,Dess.

**Tomaten-Zucchini-Gemüse** a1,G  
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse  
überbacken, dazu Reis, Dessert

**Nudel-Spinat- Auflauf**  
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat  
mit Dressing, Obst a1,C,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

**Viktoria Seebarschfilet** 8  
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu  
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

## MENÜ 5

### Salatpokal

Frische Salate der Saison mit  
Minischnitzel, Paprikastreifen,  
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,  
Joghurtdressing  
a1, G,

## MENÜ 8

### Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein  
großer Becher Rote Grütze  
G

Montag bis Freitag

**31. Woche**

**Guten Appetit**

Abendbrot vom 01.08.2022 – 07.08.2022

Abendbrot vom 01.08.2022 – 07.08.2022

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Mo** **Salami-Käseplatte**  
(Salami und Schnittkäse)  
Butter und 2 Brötchen A

**Mo** **Salami-Käseplatte**  
(Salami und Schnittkäse)  
Butter und 2 Brötchen A

**Di** **Hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern,  
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

**Di.** **Hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern,  
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

**Mi** **Schnittlauchquark**  
mit Garnitur  
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

**Mi** **Schnittlauchquark**  
mit Garnitur  
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

**Do** **Schweineschnitzel paniert**  
mit buntem Nudelsalat  
A, G, J

**Do** **Schweineschnitzel paniert**  
mit buntem Nudelsalat  
A, G, J

**Fr** **2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur,  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Fr** **2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur,  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Sa** **Bratenplatte**  
(3 Sorten Braten), Senf  
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

**Sa** **Bratenplatte**  
(3 Sorten Braten), Senf  
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

**So** **Käsesalat**  
dazu Butter und  
1 Baguettebrötchen A, G

**So** **Käsesalat**  
dazu Butter und  
1 Baguettebrötchen A, G

**Allergene:**

**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

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

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