

Volkssolidarität
Essen auf Rädern

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 06.04. – 12.04.2026

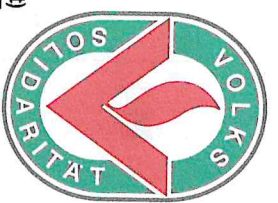
Zittauer Strasse 27 / Haus 8
99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094



15. Woche

Kundenname:
Tour:



06.04. **Mo** Ostermontag

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)
Schweinekeambbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,C,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,C,R,G,I 3,5 BE

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja

07.04. **Di** Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makkaroni, Dessert a1,I,J,FG 3,5 BE

G=alkohole
h1= Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecanunüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid
M= Lupinen
N= Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

08.04. **Mi** Gepökelter Schweinekamm 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 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

09.04. **Do** Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

2 Rostbratwürstchen auf Bayrischkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,I

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Obst a1,R,G,I 4,5 BE

Eiw. 42
Fett 19
KH 42
KJ 2175
Kcal 514

10.04. **Fr** mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

Seehechtfilet 8, paniert, Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,I 3,0 BE

Eiw. 25
Fett 34
KH 37
KJ 2423
Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

11.04. **Sa** Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE

Eiw. 26
Fett 23
KH 42
KJ 2005
Kcal 478

Änderungen vorbehalten
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

12.04. **So** mit Soße dazu Apfelrotkohl und 2 Th. Klöße Obst a1,G

Putenbraten mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

Eiw. 26
Fett 18
KH 48
KJ 2214
Kcal 530

Guten Appetit!

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

Ostermontag

Di

Schweizer Wurstsalat

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

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reisrisotto,
dazu Gurkensalat und Dessert a1,G

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,G,I,J

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert a1,G

Krustenbraten

mit Soße, dazu 2 Thüringer Klöße und
Krautsalat, Dessert a1,G,I,J

Do

Griechischer Bauernsalat

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

Brokkoli-Auflauf

mit Salzkartoffeln und Dessert
a1,C,G

Schweinsteak

mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken,
dazu grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

Fr

Bunter Eiersalat

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

Nudel-Spinat-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert 9,a1,I,J,G

Täglich

von

Dienstag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
6
Dienstag bis Freitag

15. Woche

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 06.04. – 12.04.2026

Abendbrot vom 06.04. – 12.04.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“
Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“
Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Di.

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi

Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot und Butter
_{F, G, I}

Mi

Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot und Butter
_{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat und Senf
_{A, C, G, J}

Fr

1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat und Senf
_{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Sa

Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
_{A, G, C}

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
_{A, G, C}

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

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

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