



DE
TH 03515
EG

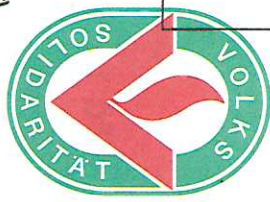
SPESIENPLAN für die Woche vom 03.10. - 09.10.2022

40. Woche

Kundenname:
Tour:

Volksolidarität
Essen auf Rädern
Clara-Zetkin-Straße 50
99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

03.10. Mo
Feiertag

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

Kasselerkramm
mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J 3,5 BE
Eiw. 31, Fett 24, KH 38, KJ 2199, Kcal 525

04.10. Di
Hühnersuppeintopf
mit Reis und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Thüringer Bratwurst
mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsoße 10 dazu Bouillon-Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 32, Fett 16, KH 38, KJ 2017, Kcal 485

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

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

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsauce, 10 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 38, Fett 18, KH 37, KJ 1649, Kcal 392

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

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

Grüppcheneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 22, Fett 20, KH 39, KJ 1825, Kcal 433

07.10. Fr
Wellfleisch
auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree, Senf Obst a1,G,I,J

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

Würzfleisch vom Schwein 10
mit Käse überbacken dazu Gemüserreis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
Eiw. 37, Fett 12, KH 35, KJ 1450, Kcal 348

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

08.10. Sa
Pichelsteiner Eintopf 9
mit Kasselerfleisch und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

3 Gehacktes Klößchen
auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 31, Fett 36, KH 30, KJ 2444, Kcal 585

09.10. So
Rindersauerbraten
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klößen, Kompott a1,I,J

Schweinesteak natur
mit Soße, 10 Schwarzwurzel und Kartoffeln, Kompott a1,C,F,G,I, 4,0 BE
Eiw. 50, Fett 12, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- 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 Nitrtpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johaneskeremehl oder Guarkeermehl

- 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 Pecanüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Seesam
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenu

(grün gekennzeichnet)

Mo

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

Feiertag

MENÜ 7 Sondermenu

Di

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

Blumenkohl "Polnisch"
mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I

Hähnchenbrust "Toscana"
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senfribben und
Farmersalat a1,G

Champignonpfanne
frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Schweinesteak „au four“
Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Do

Wurstsalat
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst a1,G

Tortellinis
mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchstücken, Krautsalat, Dessert a1,F,G,I

Schweinelendchen „Westmorland“
mit Mixed-Pickles-Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

Apfelstrudel
mit heißer Vanillesoße,
dazu Obst,a1,G

Pfannengyros (von der Pute)
mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a1,F,I,G

Täglich

Von

Dienstag - Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison
Oliven, Pinienkerne, Parmesan Plakes
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Dienstag bis Freitag

40. Woche

Abendbrot vom 03.10.2022 – 09.10.2022

Abendbrot vom 03.10.2022 – 09.10.2022

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A,G

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A,G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A,G,C

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A,G,C

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A,G

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A,G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G,C

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G,C

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A,G

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, 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

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

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
Quarkermehl

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

9 = mit Nitrit/Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder
Quarkermehl