



Volkssolidarität

Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstrasse 34

99974 Mühlhausen

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911



SPEISENPLAN für die Woche vom 15.04. - 21.04.2024

16. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

15.04. Mo mit Reis und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

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

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße 10 dazu Boullion-Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE

Eiw.	31
Fett	24
KH	38
KJ	2199
Kcal	525

Allergene:
A=Gluten
a1=Welzen, 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=Kasohnüsse
h5=Pecannüsse
h6=Paranüsse
h7=Pistazien
h8=Macadamia

16.04. Di Panierter Jagdwurst 2,4,9 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat Dressing a1,G,I,J

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

Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren, 10,5, dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J,3,0 BE

Eiw.	32
Fett	16
KH	38
KJ	2017
Kcal	485

17.04. Mi mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1,I,G,

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

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	38
Fett	18
KH	37
KJ	1649
Kcal	392

18.04. Do Kasselerkamm,9 auf Grünkohl mit Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

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

Grüppcheneintopf
mit Rauchaufschnitt 9 und Gemüse, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

Eiw.	22
Fett	20
KH	39
KJ	1825
Kcal	433

19.04. Fr Currywurst mit Currysoße dazu Kartoffelpüree Gurkensalat a1,G,I,J

Gebrautes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensoße a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Schwein 10
mit Käse überbacken dazu Gemüse, 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

20.04. Sa mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

Weißer Bohneneintopf
auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	31
Fett	30
KH	36
KJ	2444
Kcal	585

21.04. So

Rindersauerbraten
mit Soße, und Apfelkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,J

Schweinesteak natur
mit Soße, 10 Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst, 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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

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

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a₁,a₂,a₃,a₄,G

Mi

Panieretes Schnitzel
mit Garnitur, Senfütchen und
Farnessalat a₁,G

Do

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

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter a₁,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a₁

Blumenkohl „Polnisch“

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

Champignonpfanne

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

Tortellinis

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

Spinatknödel

mit Käsesahnesoße dazu Chinakohlsalat,
mit Dressing, Dessert a₁,I,J,G,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschgulasch

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rotkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a₁,F,G,I

Hähnchenbrust „Toscana“

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

Schweinesteak „au four“

Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a₁,C,F,G,I

Schweinelendchen „Westmorland“

mit Mixed-Pickles-Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a₁,F,I

Pfannengyros (von der Pute)

mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a₁,F,I,G

Täglich

Von

Montag - Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kesselgulasch

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

16. Woche

Änderungen
vorbehalten

Abendbrot vom 15.04.2024 – 21.04.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen 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

Do

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

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 15.04.2024 – 21.04.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen 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

Do

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

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

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

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 = Weichfrüchte
- 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 = Weichfrüchte
- 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 Johanniskeirnmehl oder Guarkeirnmehl

- 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 Johanniskeirnmehl oder Guarkeirnmehl