

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

DE
 TH 03515
 EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 19.12. - 25.12.2022

51. Woche

Kundenname:
Tour:



Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

	MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
19.12. Mo	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I	Kasselerfleisch 9 mit Schnittbohngemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I	Fleischkäse auf Rahmspinat 10, dazu Kartoffeln Dessert, a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 31 Fett 20 KH 41 KJ 2045 Kcal 489
20.12. Di	1 Thüringer Bratwurst,4 mit Soße, Sauerkraut 5 und Salzkartoffeln a1,F,I	2 Backfischhappen mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Balkansalat a1,C,F,G,I	Zucchinipfanne mit Rindfleisch und Zucchini in Tomatens.5, 10 Nudel, Obst a1,F,I 4,0 BE Eiw. 35 Fett 17 KH 38 KJ 2201 Kcal 524
21.12. Mi	3 Hefeklöße mit heißen Zimtpflaumen, Obst a1,C,G	Dicke Rippe (mit Knochen) mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,G,I,J	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße ¹⁰ , Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1,C,F,G,I 3,0 BE Eiw. 38 Fett 22 KH 51 KJ 2764 Kcal 656
22.12. Do	Putengulasch mit Champignons dazu Spiralen und Obst a1,G,I,J	Rahmschnitzel mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, a1,F,G,I	Gegrillte Hähnchenkeule a1,C,F,G,I,J in Geflügelsoße 10, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3,0 BE Eiw. 32 Fett 19 KH 38 KJ 2433 Kcal 583
23.12. Fr	Zwiebelhacksteak mit Soße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J	Seelachsgrillfilet auf Ratatouille Gemüse, dazu Reis und Obst a1,C,F,G,I	Putenoberkeulenbraten mit Soße 10, dazu Erbsengemüse Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 40 Fett 21 KH 36 KJ 2112 Kcal 504

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
 h8Macademia
 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
24.12. Sa	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle, dazu Kraut-Salat, Dessert, a1,F,G,I	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen 4, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 17 Fett 19 KH 38 KJ 1657 Kcal 393
25.12. So	Hirschgulasch mit Rotkohl und 2 Th. Klöße dazu Kompott, a1,C,F,G,I,J	Rinderbraten mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 43 Fett 18 KH 48 KJ 2445 Kcal 581

- 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

Tomatensalat

mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1,G

Di

Hähnchenbruststreifen

auf frischem Waldorfsalat, Baguette-
Brötchen und Butter a1,C,G,I,J

Mi

Salatplatte

mit verschiedenen Salaten und Party-
frikadellen, Saure Sahne-Dressing, a1,G

Do

Tortellini – Salat, a1,C,G,I,J

mit Schinkenstreif., Tomaten und Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

Fr

Krabbencocktail

mit Champignons und Spargel, dazu
Weißbrot und Butter, a1,C,G,I,J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle, a1,C,F,G,I,J

mit Rahmsoße u. Petersilienkartoffeln 6,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

Kartoffeltaschen a1,F,G,I,J

mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,
Butternudeln und Krautsalat, Dessert

Cannelloni Verdi, a1,F,G,I,J,

Nudelrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in
Tomatensoße überb., Salat, Dress. Obst

Rührei

mit Rahmspinat und Bratkartoffeln,
Dessert, a1,C,F,G,I,J

Apfelstrudel

mit heißer Vanillesoße dazu Obst, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis
gem. Salat, Dressing Dessert, 9, a1,G,I,J

Krustenbraten

mit Soße dazu 2 Th Klöße und
Rettichsalat, Dessert a1, G,I,J,

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsoße dazu frische
Eierspätzle, Eisberg, Dres., Obst a1,C,F,G,I,

Schweinesteak

mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,F,G,I,J,

Gebackene Kalbsleber

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

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal a1,G

mit frischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, Pinienkerne,
Sojasprossen, Croutons, Peperoni
dazu Saure- Sahne- Dressing, 1
Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,C,F,G,I,J,

Montag bis Freitag

51. Woche

Vs Gotha, Clara-Zetkin-Str. 50, 99867 Gotha, Tel. 03621/3199354

Abendbrot vom 19.12. bis 25.12.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, C, G, J

Di

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter A, C, G, J

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A, G

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A, C, G, J

Sa

Kartoffelsalat
mit Wiener
C, G, F, J

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel 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 = Weichferre
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 19.12. bis 25.12.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, C, G, J

Di.

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter A, C, G, J

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A, G

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A, C, G, J

Sa

Kartoffelsalat
mit Wiener
C, G, F, J

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel 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 = Weichferre
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