

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

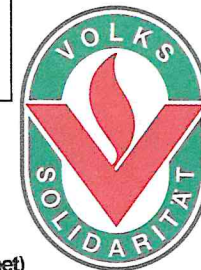
Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 02.02. – 08.02.2026

06. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)		MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)		MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)	
02.02. Mo	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F			Kasselerrücken 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I				Schweinekammbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE	Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514		
03.02. Di	Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J			Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J				Bolognese-Fleisch-Kräuter-Soße 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst a1,F,G,I 4,0 BE	Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 Kcal 777		
04.02. Mi	Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J			Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J				Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE	Eiw. 34 Fett 20 KH 48 KJ 2114 Kcal 504		
05.02. Do	Heringsfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J			Jägersgulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten- knödel, Selleriesalat m. saurer Sahne C,F,G,I,J				3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE	Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466		
06.02. Fr	Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J			Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Speckkartoffelsalat a1,C,F,G,I,J				Schaschlikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE	Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583		

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

MENÜ 2 (auch als Mini)

07.02. Sa	Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,I
08.02. So	Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE <table><tr><td>Eiw.</td><td>36</td></tr><tr><td>Fett</td><td>20</td></tr><tr><td>KH</td><td>48</td></tr><tr><td>KJ</td><td>2335</td></tr><tr><td>Kcal</td><td>557</td></tr></table>	Eiw.	36	Fett	20	KH	48	KJ	2335	Kcal	557	Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE <table><tr><td>Eiw.</td><td>33</td></tr><tr><td>Fett</td><td>12</td></tr><tr><td>KH</td><td>44</td></tr><tr><td>KJ</td><td>2148</td></tr><tr><td>Kcal</td><td>513</td></tr></table>	Eiw.	33	Fett	12	KH	44	KJ	2148	Kcal	513
Eiw.	36																				
Fett	20																				
KH	48																				
KJ	2335																				
Kcal	557																				
Eiw.	33																				
Fett	12																				
KH	44																				
KJ	2148																				
Kcal	513																				

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Johanneskernmehl
oder Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü(grün
geknennzeichnet)**MENÜ 6** Vegetarisch(gelb
geknennzeichnet)**MENÜ 7** Sondermenü**Mo**

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

1 Hefekloß a1,G,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Forelle „Müllerin Art“ s
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g

Di

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a1,F,G,I
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert s
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst g,J

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing F,G

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Lachsfilet s
auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1,G

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu Obst
a1,C,F,G,I,J

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1,G

Thunfischsteak gegrillt s
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln
und Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1,G

Gnocchi
mit Blattspinat- Käsesoße, dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

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

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

MENÜ 5
Salatpokal

Hähnchen Nuggets auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne,
Croutons, Mandarinen,
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F,

MENÜ 8**Soljanka**

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Montag bis Freitag

06. Woche

**Änderungen vorbehalten
Guten Appetit**

Abendbrot vom 02.02. – 08.02.26

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat
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 Gebrillte 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 = 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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 02.02. – 08.02.26

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat
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 Gebrillte 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 = 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