

Volksolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 30.03. – 05.04.2026

14. Woche

Kundenname:
Tour:



Allergene:
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 Kasohnüsse
H5 Pecannüsse
H6 Paranüsse
H7 Pistazien
h8 Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

30.03. Mo
Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,J

Kasselerücken 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

31.03. 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

01.04. Mi
Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

Heringssilet in Dillsoße
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

Kohlribeneintopf
mit Rauchaufschnitt 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

02.04. Do
Jägergulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Selleriesalat m. saurer Sahne c,F,G,I,J

Kräuterquark
mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst g,F,I,J

3 Königsberger Klöße
auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 50
Fett 18
KH 36
KJ 1953
Kcal 466

03.04. Fr
Wir wünschen allen Kunden ein frohes Karfreitag Osterfest

Gedünstetes Seelachsfilet
mit Petersilienssoße und Salzkartoffeln, dazu Apfelmöhrensalat a1,C,F,G,I,J, Obst

Gebratener Fleischkäse
mit Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J, Obst 3,0 BE
Eiw. 26
Fett 27
KH 38
KJ 2353
Kcal 583

05.04. Sa
Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Wurstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,I

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE
Eiw. 36
Fett 20
KH 48
KJ 2335
Kcal 557

06.04. So
Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

Putenkulenbraten
mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren und Salzkart., Kompott a1,F,I,3,0 BE
Eiw. 33
Fett 12
KH 44
KJ 2148
Kcal 513

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrithosphorsalz
- 10 = gebunden mit Johaneskerntein oder Guartermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

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

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

Forelle „Müllerin Art“ 8
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 8
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 8
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 8
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und
Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

Fr

Kartfreitag

Montag bis Donnerstag

**Täglich
von**

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 Donnerstag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 30.03. – 05.04.26

Abendbrot vom 30.03. – 05.04.26

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
A, G

Mo

Schweizer Wurstsalat
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

- 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 Guarkeermehl

- 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 Guarkeermehl