

Volkssolidarität
Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstrasse 34
99974 Mühlhausen

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911



SPEISENPLAN für die Woche vom 04.03.- 10.03.2024



10. Woche

Kundennamen:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

04.03. Mo Linseneintopf
mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener, 4 dazu Brot, Dessert a1, G, I, J

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J

Hähnchenbrust natur
mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 17, Fett 9, KH 40, KJ 1313, Kcal 316

05.03. Di 3 gebratene Gehacktes-Klößchen auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße dazu Salzkartoffeln, a1, C, F, G, I, J

Panierte Jagdwurst 4,9
mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, G, I, J

Fischragout 10
mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J 3, 5 BE
Eiw. 41, Fett 17, KH 32, KJ 1933, Kcal 462

06.03. Mi Zigeunersteak mit Letschosoße, und Risotto dazu Farmersalat, a1, F, G, I, J

Grüzwurst 9
mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln, Obst G, F, J, I

Schweinegulasch
mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1, G, und Wachsbrochbohnenalat 3, 0 BE
Eiw. 33, Fett 10, KH 36, KJ 1433, Kcal 341

07.03. Do Spaghetti Carbonara mit Schinken und Speck, Käserahmsoße dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst a1, G, I, J

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirschen Kompott a1, C, G

Bratklöps
mit Soße, 10 und Brokkoli dazu Salzkartoffeln, a1, C, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 51, Fett 18, KH 41, KJ 2339, Kcal 487

08.03. Fr Putenschnitzel mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1, F, G, I, J

Seelachsfilet paniert
mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1, F, G, I, J

Rinderschmorbraten
mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 26, Fett 27, KH 51, KJ 2353, Kcal 563

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

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 Johanneskeremehl od. Guarkeremehl

09.03. Sa Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I

Hünersuppeintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F, I 3, 0 BE
Eiw. 20, Fett 18, KH 39, KJ 1686, Kcal 403

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.
Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

10.03. So Rindergulasch
2 Th. Klöße und Partysalat
Obst a1, F, G, I, J

Schweinebraten
mit Soße, 3 dazu Blumenkohl und 5, 10 Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J 2, 5 BE
Eiw. 47, Fett 17, KH 36, KJ 2085

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

Mo
Russische Eier
 2 Hühner Eier mit Lachsersatz, Sardellen auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,J

Di
Schwarzwälder Quarkpokal
 mit Vanillequark 1, Sauerkirschen und Schokostreusel n g

Mi
Geflügelsalat
 mit Spargel, Champignons und Ananas, Baguettebrötchen, Obst, a1,C,F,G,I,J

Do
Paniertes Schweineschnitzel
 mit Nudelsalat, dazu Senf a1,C,F,G,I,J

Fr
Tomaten-Gurkensalat
 mit Mozarellastreifen, dazu 1 Baguettebrötchen, a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

1 großer Hefekloß
 mit Schokofüllung, warme Vanillesoße, 1 Käsebrötchen a1,G

Makkaroniaufauf
 mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G

Schupfnudel Gemüsepfanne
 in Butter gebraten, mit Sahnesoße und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

2 Eierpaddys
 auf Rahmspinat mit Salzkartoffel Obst a1,G,I,J,C

Tortellini gefüllt
 mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u. gem. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

MENÜ 7 Sondermenü

Jägerschnitzel
 mit frischen Pilzen in Kräuterrahm, Salzkart. u. Krautsalat, Dessert, a1,C,F,G,I,J

Holsteiner Schnitzel
 mit Speck, Zwiebeln u. Käse überbacken, Gratin, gem. Salat, Des., a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein
 mit Bratensoße, dazu Röstitaler und Gurkensalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Parmesanschnitzel, a1,C,F,G,I,J
 mit Tomatenspaghetti dazu gemischter Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Schmandschnitzel
 mit Schmandcreme überbacken Kartoffelspalten, gem. Salat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Täglich
 Von **Montag bis Freitag**

MENÜ 5
SALATPOKAL
 Frische Salate der Saison
 Schinkenstreifen, 9
 Cocktail Dressing, Paprika
 Sonnenblumenkerne, Croutons,
 Mandarinen, dazu 1 Brötchen, a1,g

MENÜ 8
Grießbrei, a1,g
 mit einem großen Becher
 Erdbeerkompott
 Zucker und Zimt
 Montag bis Freitag

Guten Appetit
 Änderungen vorbehalten
10. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 04.03. bis 10.03.2024

Abendbrot vom 04.03. bis 10.03.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,D,L,G

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,D,L,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,D,L,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,D,L,G

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A, G

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A, G

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter A, G

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter A, G

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen A, G

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen A, G

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A, G

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot 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 = 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

Guarkernmehl

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