

Volksolidarität
Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



SPEISENPLAN für die Woche vom 15.12. – 21.12.2025

51. Woche

Kundenname:
Tour:

Achtung!

Die Bestellungen für KW 52 und KW 01/26 bitte spätestens bis zum 15.12. abgeben.

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)



15.12.

Thüringer Kartoffelsuppe
mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

Kohlrutade mit Hackfleischfüllung
dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE
Eiw. 29, Fett 24, KH 43, KJ 2228, Kcal 532

Allergene:
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer

16.12.

3 Hefeklöße
mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

Schweinesteak „Zigeuner Art“
mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,I

Hähnchenbruststreifen
mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makkaroni, Obst a1,I,J,FG 3,5 BE
Eiw. 36, Fett 34, KH 36, KJ 2475, Kcal 591

G=Laktose
h1=Vollkorn, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaskadunse, h5 Pecanunse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid

17.12.

Gepökelter Schweinekamm 9
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert
mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G

Gedämpftes Seelachsfilet 8
mit Dillsoße 10, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 32, Fett 6, KH 36, KJ 1649, Kcal 392

h1=Vollkorn, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaskadunse, h5 Pecanunse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid

18.12.

Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße
mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

Wellfleisch
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,I

Hähnchenkeule
mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 42, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

h1=Vollkorn, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaskadunse, h5 Pecanunse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid

19.12.

Schweinerollbraten
mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet 8, paniert,
Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet
in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 34, KH 37, KJ 2423, Kcal 576

M=Lupinen, N=Weichtiere, X=kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

20.12.

Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen
dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Rindfleischsuppe
mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE
Eiw. 26, Fett 23, KH 42, KJ 2005, Kcal 478

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 Natriumphosphat
10 = gebunden mit Johannesskernmehl oder Quarkmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben Tag.

21.12.

Schweinegulasch
mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G

Putenbraten
mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J
Eiw. 26, Fett 18, KH 48, KJ 2214, Kcal 530

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Schweizer Wurstatat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Di

Verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing g

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Do

Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Fr

Bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken 9,
dazu Brot und Butter a1,G,J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reissotto,
dazu Gurkensalat und Dessert a1,G

Käsespätzle a1,C,G

mit Rahmsoße, überbacken mit Käse,
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Dres., Dess.

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert a1,G

Brokkoli-Auflauf

mit Salzkartoffeln und Dessert
a1,C,G

Nudel-Spinat-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,G,I,J

Krustenbraten

mit Soße, dazu 2 Thüringer Klöße und
Krautsalat, Dessert a1,G,I,J

Kalbsgeschnetzeltes

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

Schweinesteak

mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken,
dazu grüne Bandnudeln, 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

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croutons, Peperoni, dazu Brötchen,
Joghurdressing
a1,G

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
g
Montag bis Freitag

51. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 15.12. – 21.12.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

- 1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsmittel
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Natri Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

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

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

- 1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsmittel
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Natri Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

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