Regionalverband Mühlhausen Volkssolidaritat

99974 Mühlhausen Jüdenstraße 34

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

03.Woche

TH 03515

ma

Kundenname

SPEISENPLAN für die Woche vom 13.01. – 19.01.2025

Tour:

# MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

NIIN N Kohlroulade mit Hackfleischfüllung gekennzeichnet)

(schwarz

MENU 3

Schonkost

### frischem Gemüse, Bröt., Dessertal, F, I 3 Hefeklöße

mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott

14.01

No

mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u.

Thüringer Kartoffelsuppe

dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1, F, G, I, J

auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-

Allergene:

A= Gluten

al=Weizen, a2 Roggen

a3 Gerste, a4 Hafer

Kartoffeln, Dessert al, F, G, I 4, 5 BE

3 gebratene Fleischklößchen Fett gekennzeichnet

### Partysalat a1,F,I mit Zigeunersoße, dazu Gabelspaghetti und Schweinesteak "Zigeuner Art"

Salzkartoffeln a1 F,I auf Rahmspinat 10 mit 2 Rostbratwürstchen4 3,0 BE

# Putenschnitzel paniert

15.01.

mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu

Gepökelter Schweinekamm,9

Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,L,J 3,0 BEKJ mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und

h5 Pecannüsse

h6 Paranüsse

h4 Kaschunüsse h3 Walnüsse h2 Haselnüsse

h8Maçadamia h7 Pistazien Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 h1=Mandeln,

E=Erdnüsse

C=Eier

F=Soja D=Fisch; B=Krebstiere

G=Laktose

#### mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I Hähnchenkeule

### in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I Gedünstetes Hähnchenbrustfilet

#### Z F F F W 2175 514 K=Sesamsamen X= kann Spuren von N=Weichtiere M=Lupinen J=Senf I=Sellerie L=Schwefeldioxic Allergenen enthalten

# Schweinerollbraten

17.01.

Do 16,01

al,G,I,J

dazu Butternudeln und Gurkensalat

Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße

mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln al,C,F,G,I,J

mit Schweinefleisch dazu Salzkartoffeln und

Krautgulasch

Obst a1,1,1

Möhrensalat in saurer Sahne Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Seehechtfilet 8, paniert al,C,G,F,l

## M Z C: Schonkost BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	C)	18.01.
al,F,I	dazu Salzkartoffeln, Dessert	Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen
Gart	mit l	

MENU 2 (auch als Mini)

S

Obst al,G,

mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und

mit

Schweinegulasch

19.01

# nit

Kasselerkamm Soße dazu Möhrengemüse und kartoffeln, Obst al,G,I,J	Rindfleischsuppe Nudeln, feinem Gemüse und tenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE
S S S S S S	Kcal Kcal
26 18 48 2214 530	Fett 23 KH 42 KJ 2005 Kcal 478

am selbigen Tag Anderungen vorbehalter Essen zum Verzehr

4 = mit Phosphat

7 = gewachst

6 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Süßungsmittel 3 = mit Geschmacksverstärker 2 = mit Konservierungsstoff l = mit Farbstoff

Menü Express Gotha GmbH Hergestellt von:

& CO.KG

#### 10 = gebunden mit Johanneskernmehl 9 = mit Nitritpökelsalz 8 = kann Gräten enthalten oder Guarkernmehl

## NENÜ 4 Kaltmenü

## (grün gekennzeichnet)

# Schweizer Wurstsalat

## mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu Brot und Butter, Dessert aug

Gurkensalat und Dessertal, G.

mit Tomatensoße und Reisrisotto, dazu

Panierter Fetakäse

**3**0

### mit einem kleinen Steak und Saure-Verschiedene Salate der Saison

#### mit Kartoffelsalat und Senf Sahne-Dressing G Paniertes Schnitzel

#### Fetakäse, dazu Baguette und Butter au.G mit Tomaten, Gurken, Paprika und Griechischer Bauernsalat

0

dazu Obst at, G,t, C

### Butter at.G,J mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und Bunter Eiersalat

eessid aparlema

## **VENÚ** 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

NENÜ 7 Sondermenü

#### Schlachteplatte mit Leberwurst, auf Sauerkraut und Salzkartoffeln Dessert a1,1,4,4

Thur. Knacker

### Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess. mit Rahmsoße, überbacken mit Käse Käsespätzle al,C,G,

#### überbacken, dazu Reis, Dessert in Kräuter-Tomatensoße mit Käse Tomaten-Zucchini-Gemüse al.G

# Brokkoli Auflauf at, C.C.

# mit Salzkartoffeln und Dessert

#### mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Obst at, c, G Nudel-Spinat-Auflauf

#### mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (getrennt verpackt), Dessert al, G.I, J Schweinehaxe gepökelt, gegrillt

Sauerkraut und Kartoffelpüree, Obst al, G.I.J

Rotwurst, Bratwurst, Wellfleisch, dazu

#### dazu Soße und 2 Thüringer Klöße Krustenbraten mit Schwarte Rettichsalat, Dessert at.G.F.L.J

#### Gepökelte geräucherte Dicke Rippe auf Grünkohl mit Salzkartoffeln, Dessert at, F,I,J,4

### an Z

### S32700K3

Montag bis Freitag

**S** 

Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen, Minischnitzel, Paprikastreifen, Frische Salate der Saison mit Joghurtdressing at, G.

Änderungen vorbehalten

#### Z M C o

### Wilchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein großer Becher Rote Grütze

## Montag bis Freitag

## 03. Woche

## Guten Appetit

Volkssolidarität Mühlhausen, Jüdenstr. 34, Tel: 03601/882910, Fax 882911

# Abendbrot vom 13.01. – 19.01.2025

## Änderungen vorbehalten

## 3 Heringssalat "Hausfrauen Art"

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

#### Käseplatte

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, c 2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke

## Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter r, c, r

# Gemischte Wurstplatte

O 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu

#### 7 Frikadelle

und Senf A, c, G, J mit Kartoffelsalat

## Streichwurstplatte

(n) D

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

### (n) 0 2 Schinkenröllchen

dazu Nudelsalat A, G, C mit Spargelfüllung,

5 = mit Süßungsmittel 6 = mit Antioxidationsmittel

10= gebunden mit 9 = mit Nitrit Pökelsalz Johanniskernmehl oder Guarkernmehl

4 = mit Phosphat

2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

8 - kann Gräten enthalten

1 = mit Farbstoff

Allergene:

F = SojaA = Gluten E = Erdnüsse D = Fisch C = Eier B = Krebstiere

J = Senf = Sellerie H = Schalenfrüchte

G = Milch/Lactose

X = kann Spuren von N = Weichtiere M = Lupinen L = Schwefeldloxid K = Sesamsamen

Allergenen enthalten

#### Allergene:

mit Kartoffelsalat I Frikadelle

B = Krebstiere

D = Fisch C=Eier A = Gluten

und Senf A, C, G, J

#### (n Q)

H = Schalenfrüchte G = Milch/Lactose F = Soja E = Erdnüsse

= Sellerie

J = Senf

X = kann Spuren von SO N = Weichtiere W = Lupinen K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid Allergenen enthalten

### Tour:

Name:

Abendbrot vom 13.01. – 19.01,2025

## Änderungen vorbehalten

# Heringssalat "Hausfrauen Art"

30

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu Scheiben Mischbrot und Butter A, c, J, G

### Käseplatte

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G 2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke

## Kräuterquark

und Butter F, G, I 2 Scheiben Mischbrot

## Gemischte Wurstplatte

O 2 Scheiben Mischbrot und Butter "G Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu

## Streichwurstplatte

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

## 2 Schinkenröllehen

dazu Nudelsalat A, G, C mit Spargelfüllung,

6 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Süßungsmittel

10=gebunden mit 9 = mit Nitrit Pökelsalz

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker 4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten 7 = gewachst

Johanniskernmehl oder Guarkernmehl