

**Volkssolidarität**  
**Regionalverband Mühlhausen**  
**Jüdenstraße 34**  
**99974 Mühlhausen**  
**Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911**

# SPEISENPLAN für die Woche vom 02.02. – 08.02.2026

DE  
TH 03515  
EG

**06. Woche**

Kundenname:  
Tour:



|           | MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)                                                                        | MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)                                                                                                       | MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)                                                                                                                         |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.02. Mo | <b>Nudeleintopf mit Hühnerfleisch</b><br>und frischem Gemüse, dazu Brötchen,<br>Dessert a1,F,G,I,F                 | <b>Kasselerrücken 9</b><br>auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und<br>Senf, dazu Dessert a1,F,G,I                                   | <b>Schweinekammbraten</b><br>mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und<br>Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE<br>Eiw. 32<br>Fett 19<br>KH 42<br>KJ 2175<br>Kcal 514   |
| 03.02. Di | <b>Eieromelett</b><br>auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst<br>a1,C,F,G,I,J                                      | <b>Hähnchenschnitzel</b><br>mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und<br>fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J                       | <b>Bolognese-Fleisch-Kräuter-Soße 10</b><br>mit Spaghetti und geriebener Käse,<br>dazu Obst a1,F,G,I 4,0 BE<br>Eiw. 41<br>Fett 40<br>KH 48<br>KJ 3256<br>Kcal 777 |
| 04.02. Mi | <b>Thüringer Bratwurst 4</b><br>auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf<br>a1,F,G,I,J                         | <b>Chinapfanne</b><br>Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem<br>Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J                                 | <b>Kohlrübeneintopf</b><br>mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel,<br>dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE<br>Eiw. 34<br>Fett 20<br>KH 38<br>KJ 2114<br>Kcal 504            |
| 05.02. Do | <b>Heringsfilet in Dillsoße</b><br>mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,<br>dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J | <b>Jägersgulasch vom Schwein</b><br>mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-<br>knödel, Selleriesalat m. saurer Sahne C,F,G,I,J | <b>3 Königsberger Klopse</b><br>auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit<br>Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE<br>Eiw. 50<br>Fett 18<br>KH 36<br>KJ 1953<br>Kcal 466   |
| 06.02. Fr | <b>Gebratener Fleischkäse</b><br>mit Soße, dazu Lauchgemüse und<br>Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J                     | <b>Paniertes Flunderfilet</b><br>mit Remouladensoße und heißem<br>Speckkartoffelsalat a1,C,F,G,I,J                                | <b>Schashlikgulasch</b><br>mit Letscho, dazu Nudeln und<br>Balkansalat 3,0 BE<br>Eiw. 26<br>Fett 27<br>KH 38<br>KJ 2353<br>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 Parantüsse  
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 | <b>Bunter Gemüseeintopf</b><br>mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln,<br>dazu Brötchen, Dessert a1,I |
| 08.02. So | <b>Burgunderbraten 9</b><br>mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und<br>Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J    |

## MENÜ 3 Schonkost

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gegrillte Hähnchenkeule</b><br>mit Soße 10, Vitalgemüse und<br>Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE<br>Eiw. 36<br>Fett 20<br>KH 48<br>KJ 2335<br>Kcal 557 | <b>Putenkeulenbraten</b><br>mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren<br>und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE<br>Eiw. 33<br>Fett 12<br>KH 44<br>KJ 2148<br>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 Johannesskernmehl oder Guarkernmehl

*Guten Appetit!*

Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr  
am selbigen Tag.

Hergestellt von:  
**Menü Express**  
**Gotha GmbH**  
**& CO.KG**

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

Mo

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

Di

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

Mi

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

Do

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

Fr

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

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

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

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

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

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

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

## MENÜ 7 Sondermenü

**Forelle „Müllerin Art“** 8  
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu  
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

**Rotbarschfilet paniert** 8  
mit Remouladensoße, dazu warmer  
Speckkartoffelsalat, Obst G,I

**Lachsfilet** 8  
auf Blattspinat mit Bandnudeln,  
dazu Dessert a1,G

**Thunfischsteak gegrillt** 8  
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln  
und Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

**Viktoria Seebarschfilet** 8  
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

**Gegrillte 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

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

**Gegrillte 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