

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 19.02. - 25.02.2024

08. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>											
19.02. Mo	Hühnersuppeneintopf mit Reis und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C	Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt Soße Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J	Gekochtes Rindfleisch mit Dillsoße 10 dazu Boullion- Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>31</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>24</td></tr> <tr><td>KH</td><td>38</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2199</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>525</td></tr> </table>	Eiw.	31	Fett	24	KH	38	KJ	2199	Kcal	525
Eiw.	31													
Fett	24													
KH	38													
KJ	2199													
Kcal	525													
20.02. Di	Panierte Jagdwurst 2,4,9 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat Dressing a1,G,I,J	Thüringer Bratwurst4 mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,G,I,J	Pikantes Eierragout mit Erbsen u. Möhren, 10,5, dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>32</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>16</td></tr> <tr><td>KH</td><td>38</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2017</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>485</td></tr> </table>	Eiw.	32	Fett	16	KH	38	KJ	2017	Kcal	485
Eiw.	32													
Fett	16													
KH	38													
KJ	2017													
Kcal	485													
21.02. Mi	Griesflammerie mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,J,G,	Thüringer Krautwickel mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F	Putenbrustfilet natur mit Rahmsoße,10 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>38</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>18</td></tr> <tr><td>KH</td><td>37</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>1649</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>392</td></tr> </table>	Eiw.	38	Fett	18	KH	37	KJ	1649	Kcal	392
Eiw.	38													
Fett	18													
KH	37													
KJ	1649													
Kcal	392													
22.02. Do	Kasselerkamm,9 auf Grünkohl mit Kartoffeln, Obst a1,G,I,J	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch 9 und Gemüse, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>22</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>20</td></tr> <tr><td>KH</td><td>39</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>1825</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>433</td></tr> </table>	Eiw.	22	Fett	20	KH	39	KJ	1825	Kcal	433
Eiw.	22													
Fett	20													
KH	39													
KJ	1825													
Kcal	433													
23.02. Fr	Currywurst mit Currysoße dazu Kartoffelpüree Gurkensalat a1,G,I,J	Gebratenes Schollenfilet mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensoße a1,C,F,I,J	Würzfleisch vom Schwein 10 mit Käse überbacken dazu Gemüsereis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>37</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>12</td></tr> <tr><td>KH</td><td>35</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>1450</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>348</td></tr> </table>	Eiw.	37	Fett	12	KH	35	KJ	1450	Kcal	348
Eiw.	37													
Fett	12													
KH	35													
KJ	1450													
Kcal	348													

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 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macademia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

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

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost											
24.02. Sa	Weißer Bohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I	3 Gehacktes Klößchen auf Rahmkohlrabi,10 mit Salzkartoffeln Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>31</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>30</td></tr> <tr><td>KH</td><td>36</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>2444</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>585</td></tr> </table>	Eiw.	31	Fett	30	KH	36	KJ	2444	Kcal	585
Eiw.	31												
Fett	30												
KH	36												
KJ	2444												
Kcal	585												
25.02. So	Rindersauerbraten mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,J	Schweinesteak natur mit Soße,10 Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst,a1,C,F,G,I, 4,0 BE	<table border="1"> <tr><td>Eiw.</td><td>50</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>12</td></tr> <tr><td>KH</td><td>36</td></tr> <tr><td>KJ</td><td>1953</td></tr> <tr><td>Kcal</td><td>466</td></tr> </table>	Eiw.	50	Fett	12	KH	36	KJ	1953	Kcal	466
Eiw.	50												
Fett	12												
KH	36												
KJ	1953												
Kcal	466												

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 Johanneskernmehl
oder Quarkernmehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1,G

Do

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst a1,G

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Blumenkohl „Polnisch“

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I

Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Tortellinis

mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchstücken, Krautsalat, Dessert a1,F,G,I

Spinatknödel

mit Käsesahnesoße dazu Chinakohlsalat,
mit Dressing, Dessert a1,I,J,C,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschgulasch

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rotkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,I

Hähnchenbrust „Toscana“

mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

Schweinesteak „au four“

Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Schweinelendchen „Westmorland“

mit Mixed- Pickles-Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Pfannengyros (von der Pute)

mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a1,F,I,G

Täglich

Von

Montag - Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison
Oliven, Pinienkerne, Parmesan Flakes
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

08. Woche

Änderungen
vorbehalten

Abendbrot vom 19.02.2024 – 25.02.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 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

Abendbrot vom 19.02.2024 – 25.02.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 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

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