

Volksolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 03.02. - 09.02.2025

06. Woche

Kundenname:
Tour:



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
h8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

03.02. 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 10, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J 3, 0 BE

Eiw.	17
Fett	9
KH	40
KJ	1313
Kcal	316

04.02. 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

05.02. Mi Schweinestack mit Letschosoße, und Risotto dazu Farmersalat, a1, F, G, I, J

Krakauer 9 auf Grünkohl dazu Kartoffel, Obst G, F, I, J

Schweinegulasch mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1, G, und Wachsbrechbohnenalat 3, 0 BE

Eiw.	33
Fett	10
KH	36
KJ	1433
Kcal	341

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

4 Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen Kompott a1, C, G

Bratklops 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

07.02. 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	2333
Kcal	563

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

Tel: 036 Wirsingroulade dazu Speck-Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Dessert a1, F, J

Hühnersuppeneintopf mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F, J 3, 0 BE

Eiw.	20
Fett	18
KH	39
KJ	1686
Kcal	403

09.02. 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, J 3, 5 BE

Eiw.	47
Fett	17
KH	36
KJ	2085
Kcal	498

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Geräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskörnmehl od. Quarkmehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

Mo
Russische Eier
 2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,c,f,g,i,j

Di
Schwarzwälder Quarkpokal
 mit Vanillequark 1, Sauerkirschen und Schokostreusel c

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. Kraussalat, 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
 Kürbiskerne, Croutons,
 Mandarinen, dazu 1 Brötchen, a1,g

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

06. Woche

Abendbrot vom 03.02. bis 09.02.2025

Abendbrot vom 03.02. bis 09.02.2025

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

Herrings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,E,I,L,G

Di.

Herrings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,E,I,L,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,E,I,L,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,E,I,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 Guarkeermehl

- 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 Guarkeermehl