

Volksolidarität

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha



SPEISENPLAN für die Woche vom 12.08. - 18.08.2024

33. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

12.08. Mo **Nudeleintopf**
mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1
Brötchen, Dessert a1,F,I,G

Frikassee vom Huhn
im Holländischer Soße, mit Gemüseris
Dessert a1,F,I

Eieromelett
mit Rahmspinat, mit Salzkartoffeln, 6
Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
Kcal 457

Allergene:
A = Gluten
a1 = Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B = Krebstiere
C = Eier

13.08. Di **Thüringer Bratwurst 4**
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Senf F,G,I

Hähnchenbrustfilet paniert
mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel-
gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Italienisches Tomatenfleisch
Schweinefl., 10 mit Tomatenwür. dazu
Spiralen, Eisbergs. Dres. 5, a1,F,G,I3,5 BE
Kcal 777

D = Fisch;
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Laktose
h1 = Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia

14.08. Mi **Gulasch vom Rind und Schwein**
mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

Heringfilet „Matjes Art“
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,J

Schweinesteak gedünstet
mit Soße, 10 dazu Romanoesco Mix
und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE
Kcal 573

I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere

15.08. Do **Gebratener Fleischkäse**
auf Bayrischkraut dazu Salzkartoffeln, Obst
G,F,I,J

Thür. Rostbrätl
mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelsalat (Kalt)
(getrennt verpackt) a1,C,F,G,I,J

Hausgemachter Hackbraten
mit Soße 10, dazu Fingerringen
und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE
Kcal 2418

X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

16.08. Fr **Gefüllte Paprikaschote**
mit Schinkentomatensobse, 9 dazu Reisrisotto
Obst a1,C,F,I

Geschmorte Dicke Rippe
mit Soße und Mischgemüse, dazu
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

Gedünsteter Seelachs
in Dillsobse 10 dazu Salz-
Kartoffeln, Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 487

X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

17.08. Sa **Putenrahmgulasch**
mit Spiralen und Rote Beete Salat
Dessert a1,G,C,I,F

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen, 4 und feinem
Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE
Kcal 625

Eiw.	25
Fett	18
KH	45
KJ	2617
Kcal	625

- 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 Johanniskeimwehl
oder Guarkeimwehl

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

18.08. So **Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.)**
Mit Soße, dazu Sommergemüse,
Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J,3,0 BE

Putenbrustbraten
in Sahnesobse dazu Sommergemüse und
Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I

Eiw.	42
Fett	16
KH	37
KJ	1953
Kcal	466

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo 2 Bratklöße
mit Mayonaisse Salat, Garnitur, dazu Senf
und Dessert c,f,g,j

Blumenkohl-Käse-Medailon
mit Rahmsauce, dazu Petersilien-
Kartoffeln, Dessert a1,c,g,j

Schweinelendchen „Fürsterin“
mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,c,f,g,l,j

Di 2 Schinkenröllchen
gefüllt mit Spargel
auf Nudelsalat a1,f,g,j

2 Pfannkuchen
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme
Vanillesoße, Dessert a1,c,g

Schweinesteak „au four“ a1,f,g,l,j
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

Mi Gegrillte Hähnchenkeule
mit Reissalat f,g,j

Bunte Nudeln
mit Tomatenragout, dazu gemischter
Salat und Dessert a1,f,g

Lachspfanne, a1,c,f,g,l,j
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Do Paniertes Schweinschnitzel
mit mexikanischem Bohnsensalat,
dazu Obst a1,c,f

Brokkoli-Kohlrabi-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Rahm-
Kartoffeln, Dessert a1,f,g,l

Mutzbraten
mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst, a1,c,f,g,l,j

Fr Holländischer Käsesalat a1,g
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

Vanillereisbrei
mit heißen Sauerkirschen, Baguette-
Brötchen mit Käse und Tomaten a1,g

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu
Dessert a1,c,f,j

Täglich
Von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons Sojasprossen
Schweinefleischstreifen, dazu Himbeer-
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen
a1,c,f

MENÜ 8

Gegrillte Schweinehaxe
mit Kartoffelsalat
(extra verpackt)
Montag bis Freitag

33. Woche

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Abendbrot vom 12.08. – 18.08.2024

Abendbrot vom 12.08. – 18.08.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

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}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot

und Butter _{K, G, J}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot

und Butter _{K, G, J}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

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}

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}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,

dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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

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 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nitrit/Pökelsalz
- 10 = gebunden mit
 Johanniskeimnehl oder
 Quarknennmehl

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat

- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nitrit/Pökelsalz
- 10 = gebunden mit
 Johanniskeimnehl oder
 Quarknennmehl