

Volkssolidarität



SPEISENPLAN für die Woche vom 23.09. – 29.09.2024

39. Woche

Kundenname:
Tour:

Essen auf Rädern
Zittauer Strasse 27 / Haus 8
99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094



Allergene:
a1 = Weizen, a2 Roggen
A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch;
E = Erdnüsse
F = Soja
a3 Gerste, a4 Hafer

(rot gekennzeichnet)

(schwarz gekennzeichnet)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 1 (auch als Mini)

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

23.09. Mo Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,1

Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE
Eiw. 29
Fett 24
KH 43
KJ 2228
Kcal 532

24.09. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

Schweinesteak „Ziguner Art“ mit Zigenersoße, dazu Gabelspaghetti und Partysalat a1,F,1

2 Rostbratwürstchen auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F,1 3,0 BE
Eiw. 36
Fett 34
KH 36
KJ 2475
Kcal 391

25.09. Mi Gepökelter Schweinekamm,9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 32
Fett 6
KH 36
KJ 1649
Kcal 392

26.09. Do Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Buttermüdeln und Gurkensalat a1,G,I,J

Hausmacher Stütze mit Remouladenssoße, dazu Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J (2 Folien)

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 42
Fett 19
KH 42
KJ 2175
Kcal 514

27.09. Fr Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,1

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,1 3,0 BE
Eiw. 25
Fett 34
KH 37
KJ 2423
Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

28.09. Sa Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,1

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,1 3,5 BE
Eiw. 26
Fett 23
KH 42
KJ 2005
Kcal 478

29.09. So Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,

Kasselerkamm mit Soße dazu Möhrenschnitzel und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J
Eiw. 26
Fett 18
KH 48
KJ 2214
Kcal 530

- 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 Johannedelkernmehl oder Quarkermehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
9. 99 170

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Panierter Fetakäse
mit Tomatensoße und Reissotto, dazu
Gurkensalat und Dessert a1,G,

Rindergeschneitztes Stroganoff
mit Champignons und Gurke, Rahmsoße
dazu Eierspätzle, Obst a1,G,C,F,I,J

Di

Verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing G

Käsespätzle a1,C,G,
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, Eibergsalat Dres., Dess.

geschmorte Lammkeule
mit Thymiansoße, uns Ratatouillegemüse
dazu Reis und Dessert a1, I,J,F

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,G
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert

Thür. Rostbrätl
mit Zwiebelsoße und Kartoffel- und
Krautsalat (getr. verpackt), Dessert a1,G,I,J

Do

Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Brokkoli Auflauf
mit Salzkartoffeln,
dazu Dessert a1,C,G

Krustenbraten mit Schwarte
dazu Soße und 2 Thüringer Klöße
Retichsalat, Dessert a1,G,F,I,J

Fr

Bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und
Butter a1,G,J

Nudel-Spinat- Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

Gepökelte geräucherte Dicke Rippe
auf Grünkohl mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F,I,J,J4

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Mimischnitzel, Paprikastreifen,
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,
Joghurdressing
a1, G,

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G
Montag bis Freitag

39. Woche

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 23.09. – 29.09.2024

Abendbrot vom 23.09. – 29.09.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
(Salami und Schnittkäse)
Butter und 2 Brötchen A

Mo

Salami-Käseplatte
(Salami und Schnittkäse)
Butter und 2 Brötchen A

Di

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Di.

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur,
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur,
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte
(3 Sorten Braten), Senf
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

Sa

Bratenplatte
(3 Sorten Braten), Senf
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A, G

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen 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 Geräten enthalten

9 = mit Natrium-Pyruvat

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Gaarkernmehl

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 Natrium-Pyruvat

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Gaarkernmehl