

Volkssolidarität
Regionalverband Mühlhausen
 Judenstraße 34
 99974 Mühlhausen

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

DE
 TH 03615
 EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 20.01. - 26.01.2025

04. Woche

Kundenname:
 Tour:



20.01. Mo
 Hühnersuppenintopf
 mit Reis und feinem Gemüse
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

MENÜ 1 (auch als Mini)
 (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2
 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost
 (schwarz gekennzeichnet)

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
 Kcal 525

21.01. Di
 Panierter Jagdwurst 2,4,9
 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
 Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst
 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
 Kcal 485

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
 Kcal 392

22.01. Mi
 Griesflammerie
 mit Zucker, Zimt und Pflirschwüfel, dazu 1
 Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,G,

Jägerschnitzel
 mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln
 Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J

Gräupchenintopf
 mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
 dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
 Kcal 433

Kasselerkamm,9
 auf Grünkohl und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

Würzfleisch vom Schwein 10
 mit Käse überbacken dazu
 Gemüserais, Obst a1 G,I 3,5 BE
 Kcal 348

23.01. Do
 Currywurst
 mit Currysoße dazu Kartoffelpüree
 Gurkensalat a1,G,I,J

Gebratenes Schollenfilet
 mit warmen Kartoffelsalat und
 Remouladensoes a1,C,F,I,J

Grüppchenintopf
 mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
 dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
 Kcal 433

24.01. Fr
 Weißer Bohneneintopf
 mit 2 Krakauer Würstchen 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
 Kcal 585

Wurzfleisch vom Schwein 10
 mit Käse überbacken dazu
 Gemüserais, Obst a1 G,I 3,5 BE
 Kcal 348

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

25.01. Sa
 Rindersauerbraten
 mit Soße, und Apfelkohl, 2 Thüringer
 Klößen, Obst a1,I,J

26.01. So
 Schweinesteak natur
 mit Soße, 10 Erbsengemüse und
 Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE
 Kcal 466

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

Hergestellt von:
Menu 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 Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskernmehl oder Quarkmehl

X = kann Spuren von
 Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Thunfischsalat

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

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Rindergeschnetzeltes Stroganoff

mit Champignons und Gurke, Rahmsoupe
dazu Eierspätzle, Obst a1,G,C,F,I,J

Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

Blumenkohl „Polnisch“

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

Hähnchenbrust „Toskana“

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

Di

Panieretes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1,G

Champignonpfanne

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

Schweinesteak „au four“

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

Mi

Wurstsalat

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

Tortellinis

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

Schweinelendchen „Westmorland“

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

Do

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

Spinatknödel

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

Pfannengyros (von der Pute)

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

Fr

Täglich
Von

Montag - Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kessulgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Freitag

04. Woche

Änderungen
vorbehalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 20.01. bis 26.01.2025

Abendbrot vom 20.01. bis 26.01.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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 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