

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:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

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

21.01. Di Panierte Jagdwurst^{2,4,9} mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat Dressing a1,G,I,J

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

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

24.01. Fr Currywurst mit Currysoße dazu Kartoffelpüree Gurkensalat a1,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt Soße Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J,

Thüringer Bratwurst mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,G,I,J,

Thüringer Krautwickel mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,J

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

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

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Gekochtes Rindfleisch mit Dillsoße 10 dazu Boullion-Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 525

Pikantes Eierragout mit Erbsen u. Möhren, 10,5, dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J,3,0 BE Kcal 485

Putenbrustfilet natur mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 392

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

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

MENÜ 2 (auch als Mini)

25.01. Sa Weißer Bohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

MENÜ 3 Schonkost

3 Gehacktes Klößchen auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 585

26.01. So Rindersauerbraten mit Soße, und Apfelkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,J

Schweinsteak natur mit Soße, 10 Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE Kcal 466

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

- 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

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

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

X = kann Spuren von Allergenen enthalten

I=Sellerie

J=Senf

K=Essensamnen

L=Schwefeldioxid

M=Lupinen

N=Weichtiere

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, Rahmsauce
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

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1,G

Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesoße, 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

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-Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

Spinatknödel

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

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, 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