

Volkssolidarität

DE
TH 03515
EG

Essen auf Rädern

Clara-Zetkin-Straße 50

99867 Gotha

SPEISENPLAN für die Woche vom 04.10.-10.10.2021

40. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)



04.10. Mo Erbseneintopf,
mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel
1 Scheibe Brot, Dessert, a1,F,I

Kohlroulade
mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Hähnchenbrustfilet
im milder Curryrahmsauce 10, Früchten
dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 36, Fett 25, KH 41, KJ 2297, Kcal 551

Allergene:

A=Weizen, a2 Roggen
a1=Gluten
a3 Getreie, a4 Halter
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch,
E=Erbsen
F=Soja
G=Laktose
H1=Mandeln,
H2 Haselnüsse
H3 Walnüsse
H4 Kaschnüsse
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

05.10. Di Rindersaftgulasch
mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln,
a1,C,F,G,I,J

2 Rostbratwürstchen, 4
auf Spinat, dazu Salzkartoffeln, a1,F,G,I

Gedünstetes Putenfilet
mit Rahmsauce 10, dazu Pariser-
Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 40, Fett 26, KH 48, KJ 2297, Kcal 573

06.10. Mi Eisbeinfleisch
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Senf
Obst, a1,F,C,G,I,J

Seelachs paniert
mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln, und
Bohnsalat a1,C,F,G,I

Hühnersuppeintopf
mit Gemüse- und Reiselage,
Dessert, F,I 3,0 BE
Eiw. 38, Fett 20, KH 36, KJ 2467, Kcal 594

07.10. Do Paprikarahmschnitzel
mit Paprikarahmsauce, dazu Reis
Farmersalat a1,C,F,G,I

Brühpommes, 9
auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln, Obst
G,F,I,

Bauernhacksteak
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I
Eiw. 32, Fett 18, KH 36, KJ 1705, Kcal 406

08.10. Fr Gehacktesoße
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Gurkensalat, a1,F,G,I

Schweinekammbraten
mit Soße dazu Blumenkohl 5 und
Salzkartoffeln, a1,F,I

Gedünsteter Seelachs
in Dillsauce 10, dazu Salzkartoffeln mit
Karottenrohkost 5, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 34, KH 36, KJ 2423, Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

09.10. Sa Schnittbohnenintopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfischer Hackbraten, 4
mit Soße, 10 dazu Mischgemüse
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 30, Fett 22, KH 35, KJ 1887, Kcal 332

10.10. So Kasselerbraten
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
Obst a1,C,F,G,I,J

Rindersauerbraten
mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln,
Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE
Eiw. 46, Fett 21, KH 40, KJ 2663, Kcal 637

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = kann Geräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimh
oder Quarkmehl

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Guten Appetit!

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

Mo **Geflügelsalat** a₁,G,C,I
mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu Baguettebrötchen

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert a₁,C,F,G,I

Hirschrollbraten "Diana"
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, a₁,F,G,I

Di **Gebratene Hähnchenkeule**
mit ½ Pfirsich und Ananasscheiben, dazu bunter Nudelsalat a₁,C,F,G,J

vegetarische Bolognese
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit Dressing, Dessert G,C,F,I

Entenkeule
in Orangensaße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln, Dessert, a₁,F,I

Mi **Quarkpokal „Birne Helene“**
Schokoquark mit Birnen überzogen mit Vanillesoße G

2 Pfannkuchen
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme Vanillesoße und Dessert a₁,C,G

Rehulasch mit Rahmchampignon
dazu frische Eierspätzle und Chinakohlsalat, Dressing, Obst a₁,C,F,G,I

Do **Paniertes Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senfbrötchen a₁,C,G,I,J

Großes Eieromelett
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, dazu Dessert a₁,C,F,G,I

Hasenpfeffer
in Wacholderrahmsauce, dazu Rotkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, a₁,F,G,I

Fr **Heringssilet „Hausfrauen Art“**
in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Brot und Butter a₁,C,I,G,

3 Kartoffelaschen gefüllt
mit Frischkäse, dazu Tomatensoße, Gurkensalat und Dessert a₁,F,G,I

Wildschweinbraten
mit glasierten Maronen, dazu Schnupfndel, Waldorfsalat, Obst a₁,C,F,G,I

Täglich
Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5
Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison, dazu Thunfisch, 1 Brötchen, und Saure-Sahne- Dressing a₁, G

MENÜ 8
½ Broiler
mit Nudelsalat
(getrennt verpackt)
a₁,C,I,J
Montag bis Freitag

40. Woche

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Abendbrot vom 04.10. bis 10.10.2021

Änderungen vorbehalten

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A,G}

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A,G}

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Di.

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A,C,G,I,J,F}

Do

Schinkenröllchen
mit Nudelsalat _{A,C,G,I,J,F}

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A,G}

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A,G}

Hausmacher Stütze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A,C,G,I,J,F}

Sa

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A,C,G,I,J,F}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A,G,C,F,I,J}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A,G,C,F,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 Johanniskeimnehl oder Guarkeimnehl

- 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 Johanniskeimnehl oder Guarkeimnehl