

Volkssolidarität



SPEISENPLAN für die Woche vom 27.05. – 02.06.2024

Essen auf Rädern

Zittauerstr.27 Haus 8

99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

22. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

27.05. Mo **Nudelenkopf mit Hühnerfleisch** und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,J

Kasselerücken, 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

Schweinekammbraten mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE

Eiw.	32
Fett	19
KH	42
KJ	2175
Kcal	514

28.05. Di **Eieromelett** auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J

Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE

Eiw.	41
Fett	40
KH	48
KJ	3256
Kcal	777

29.05. Mi **Thüringer Bratwurst 4** auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

Kohlribeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE

Eiw.	34
Fett	20
KH	38
KJ	2114
Kcal	504

30.05. Do **Heringssilet in Dillsoße** mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

Jägergulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne c,F,G,I,J

3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE

Eiw.	50
Fett	18
KH	36
KJ	1953
Kcal	466

31.05. Fr **Gebratener Fleischkäse** mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J

Schachtelkugulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE

Eiw.	26
Fett	27
KH	38
KJ	2353
Kcal	583

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

01.06. Sa **Bunter Gemüseintopf** mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE

Eiw.	36
Fett	20
KH	48
KJ	2335
Kcal	557

02.06. So **Burgunderbraten 9** mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1,r,3,0 BE

Eiw.	33
Fett	12
KH	44
KJ	2148
Kcal	513

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 Johanniskeimehl oder Quarkermehl

M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

K=Sesam Samen
L=Schwefeldioxid

h1=Mandeln,
h2=Haselnüsse
h3=Walnüsse
h4=Kaschunüsse
h5=Pecannüsse
h6=Paranüsse
h7=Pistazien

C=Eier
D=Fisch,
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose

A=Gluten
a1=Weizen, a2=Roggen
a3=Gerste, a4=Hafer
B=Krebstiere

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2=Roggen
a3=Gerste, a4=Hafer

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a₁,c₁,f₁,g₁,j₁

1 Hefekloß a₁,g₁,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Forelle „Müllerin Art“ 8

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g

Di

Bunter Schichtsalat a₁,f₁,g₁,j₁
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a₁,f₁,g₁,j₁

Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert 8

mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst g₁,j₁

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing f₁,g₁

Blumenkohl in Backteig

mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a₁,c₁,f₁,g₁,j₁

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu
Dessert a₁,g₁

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit bunten Nudelsalat, dazu
Obst a₁,c₁,f₁,g₁,j₁

Grießbrei

mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a₁,g₁

Thunfischsteak gegrillt 8

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln
und Tomatensalat, Dessert a₁,c₁,f₁,g₁

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a₁,g₁

Gnocchi

mit Blattspinat- Käsesoße dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a₁,f₁,g₁,j₁

Viktoria Seebarschfilet 8

mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a₁,g₁,

Täglich
Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne
Croustons, Mandarinen
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a₁,f₁,

MENÜ 8

Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a₁,f₁,j₁
Montag bis Freitag

22. Woche

Abendbrot vom 27.05. bis 02.06.2024

Abendbrot vom 27.05. bis 02.06.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Mo

Thunfischsalat
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

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

So

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

- 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 Guarkeirnmehl

- 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 Guarkeirnmehl