

SPEISEPLAN vom 14.10.2024 – 20.10.2024

Bestellung über: Volkssolidarität Greiz e. V. Tel. 455416

Mo	Menü 1	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse dazu Kartoffeln und Röstzwiebeln (Aa,C), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Nudeln in fruchtiger Tomatensoße, mit geriebenen Hartkäse (Aa,G), Nachtsch (2,Aa,G,H) (G),	
Di	Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes in Sahne Soße mit Gemüsenudeln (Aa,C,G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Langkornreis mit Erbsen (Aa,C,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Grießbrei mit Mandarinen (Aa,C,G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
Mi	Menü 1	Kohlroulade in Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln (Aa,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Gulasch vom Schwein mit Gemüserais (I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl, Erbsen (G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
Do	Menü 1	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit Bockwurst (I,J), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Putenhacksteak mit Mischgemüse und Kartoffelpüree (Aa,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Gemüsenudeln „Landfrauen“ mit heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren (Aa,G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
Fr	Menü 1	Sülze mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln (C,G,J), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Alaska-Seelachsfilet mit Dillsoße, dazu Spinat und Salzkartoffeln (D,G,M), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (C,G), Nachtsch (2,Aa,G,H) (3,6,8), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
Sa	Menü 1	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstücken und Schweinefleisch (Aa,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Kartoffel- Möhreeneintopf mit Hackfleischklößchen (Aa,C,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen (Aa,C,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
So	Menü 1	Rinderbrust in Meerrettichsoße, dazu Rote Bete und Petersilienkartoffeln (G,I,L), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Kasseler Braten mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln (G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Pilzragout mit Serviettenknödeln (Aa,C,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	

Die Zusatzstoffe der einzelnen Gerichte erfragen Sie bitte.

Kunde: _____ Änderungen vorbehalten.

SPEISEPLAN vom 21.10.2024 – 27.10.2024

Bestellung über: Volkssolidarität Greiz e. V. Tel. 455416

Mo	Menü 1	Asia-Huhn mit asiatischen Gemüsenudeln (Aa,F,H,KI), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Hackbraten mit Steckrübenwürfel, dazu Salzkartoffeln (Aa,C,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln (Aa,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
Di	Menü 1	Nudeln mit Hackfleischsoße und geriebenen Käse (Aa,C,F,G,I,J,K), Nachtsch (Aa,I)	
	Menü 2	Seelachsfilet in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfel, dazu Salzkartoffeln (D,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren (Aa,C,G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
Mi	Menü 1	Mini- Frikadellen auf Schmorkohl, dazu Salzkartoffeln (Aa,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Hähnchenbrustfilet in heller Bratensoße dazu Gemüserais mit Möhrenstreifen und Romanesco (I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Käsespätzle mit Zwiebelschmelz (Aa,C,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
Do	Menü 1	Schweinebraten in Soße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen (Aa,C,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Milchreis mit Sauerkirschen (G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
Fr	Menü 1	marinierter Hering (D,G) dazu Salzkartoffeln (Aa,C,G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Putengeschnetzeltes „Fürsterin Art“ mit Champignons und Gemüserais (Aa,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Omelett „Gärtnerin“ mit heller Soße, Boccili, Karotten und Kräuter-Kartoffelpüree (Aa,C,G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
Sa	Menü 1	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst (I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und Schweinefleischwürfel (Aa,C), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker bestreut und Apfelkompott (Aa,C,G), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
So	Menü 1	Schweineroulade mit Gemüse und Kartoffelpüree (Aa,C,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 2	gegrillter Putenbraten mit Apfelrotkohl und Servietten (Aa,C,G,I), Nachtsch (2,Aa,G,H)	
	Menü 3	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemautaschen (Aa,C), Nachtsch (2,Aa,G,H)	

Die Zusatzstoffe der einzelnen Gerichte erfragen Sie bitte.

Kunde: _____ Änderungen vorbehalten.

SPEISEPLAN vom 28.10.2024 – 03.11.2024

Bestellung über: Volkssolidarität Greiz e. V. Tel. 455416

Mo	Menü 1	paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln (Aa,G), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Würstchengulasch mit Tomatensoße, Gemüse und Hörnchennudeln (Aa,C,G,I,M), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Katoffelbratlinge mit Champignonsoße (Aa,C,G,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Di	Menü 1	Schlemmerfilet „a la bordelaise“ mit Karottengemüse und Salzkartoffeln (Aa,D,G,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch, Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße (Aa,C,G), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Mi	Menü 1	Rostbrät mit Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln,
	Menü 2	Putengeschnetzeltes in Bratensoße mit Erbsen und Reis (Aa,G,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (Aa,C,G,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Do	Menü 1	Gulasch von Rind und Schwein mit Zwiebeln und Paprika, Kartoffelklöße mit Bröseln (Aa,C,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Spießbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (3,7,I,J,K), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße (Aa,C,G,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Fr	Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (G,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Alaska Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln (D,G,M), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Grünkern-Risotto an Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch (A), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Sa	Menü 1	Herzhafter Weißkrauteintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch (I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel (I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Grießbrei mit Früchten (Aa,C,G), Nachtisch (2,Aa,G,H)
So	Menü 1	zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (C,L), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Putenkeulenbraten in Rahmsauce mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödel (Aa,C,G,L), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Pilzragout mit Serviettenknödeln (Aa,C,G,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)

Die Zusatzstoffe der einzelnen Gerichte erfragen Sie bitte.

Kunde: _____ Änderungen vorbehalten.

SPEISEPLAN vom 04.11.2024 – 10.11.2024

Bestellung über: Volkssolidarität Greiz e. V. Tel. 455416

Mo	Menü 1	Frikadelle „Rustika“ mit Wirsing und Käse, Pfannengemüse und Kartoffelpüree (Aa,C,G,L), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Spaghetti „Carbonara“ in milder Käsesauce, Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus (Aa,C,G), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Di	Menü 1	Fleischkäse mit Zwiebelschmelz, Karottengemüse und Kartoffelstampf (G), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Hühnerfrikassee mit Champignons, dazu Karottengemüse und Reis (G), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Spiegeleier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (Aa,C,G,J), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Mi	Menü 1	Hähnchenkeule auf Wirsing und Karotten mit Salzkartoffeln (I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Haxenfleisch vom Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (3,7,G), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomaten-Gemüse-Soße (Aa,C,G,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Do	Menü 1	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Hähnchenmedaillons in Gemüsesauce, dazu Reis (G,M), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Blumenkohl in Rahmsauce (G,L), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Fr	Menü 1	Thüringer Mutzbraten mit Soße (2,3,6), Sauerkraut (1,3,5,6,8), Salzkartoffeln, Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Alaska Seelachsfilet in Tomatensoße mit Gurken-Dill-Gemüse und Reis (D,L), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Omelettrolle mit Spinatfüllung und Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln (Aa,C,G,K,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
Sa	Menü 1	Weißer Bohnen-Eintopf mit Schinken und Gemüse (I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Hühnersuppentopf mit Hörnchennudeln (Aa,C), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung und Vanillesauce (Aa,C,G), Nachtisch (2,Aa,G,H)
So	Menü 1	Schweinebraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen (C,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 2	Putenrollbraten in Soße mit Romanbohnen und Klößen (Aa,C,G,I), Nachtisch (2,Aa,G,H)
	Menü 3	Kartoffeltaschen mit Frischkäsekräuterfüllung und Rahmgemüse (G), Nachtisch (2,Aa,G,H)

Die Zusatzstoffe der einzelnen Gerichte erfragen Sie bitte.

Kunde: _____ Änderungen vorbehalten.