Speiseplan 49

vom 30.11.2026 bis 06.12.2026



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76

VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste" gGmbH
Carolinenstraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü B Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,20 €
Montag 30.11.2026	**Chickenhaxe** in Soße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	**Weißer Bohneneintopf mit Gemüse** (Kohlrabi, Möhren, Bohnen, Sellerie), mit Vollkornbrötchen (A1,A4,F)	**Hefeklöße** mit warmen Pflaumenkompott und Frischobst (A1,C,G), davor Karottencremesuppe (G)	**Gedünstetes Rotbarschfilet** auf Blattspinat, dazu grüne Nudeln (A1,C,D) und Frischobst	**Würziger Bauerntopf** mit Hackfleisch, Kartoffelspalten und Tomatenwürfeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	**Täglich frisch für Sie zubereitet:** 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 01.12.2026	**Krautnudeln** mit gebratener Knacker (A1,C,7,8)	**Bismarck-Herings-Happen** mit Hausfrauensoße (Saure Sahne, Äpfel, saure Gurke) & Salzkartoffeln (G)	**Hoki-Filet "naturell"** in Soße, Möhrengemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K,D), dazu gewürfelte Birnen und Rosinen	**Kaiserschmarrn** mit Vanillesoße, gewürfelten Birnen und Rosinen (A1,C,G,3)	**Deftiger Kesselgulasch** mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 02.12.2026	**Roster in Soße**, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	**Grießbrei** mit warmen Kirschkompott (A1,G)	**Schweinerückensteak** mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	**Pizza "Hawaii"** mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (A1,G3,7,8), dazu Gurkensalat	**Linseneintopf** mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 03.12.2026	**Jägerschnitzel** (panierte gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Nudeln(A1,G,K)	**Hausgemachter Kräuterquark** mit Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln (G,8)	**Falscher Hase** (Hackbraten mit Ei-Füllung), Möhrengemüse, Soße und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8), dazu bunter Krautsalat	**Grüner Bohneneintopf** mit Rindfleisch und einem Brötchen (A1), dazu bunter Krautsalat	**Erzgebirgischer Pilzeintopf** mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 04.12.2026	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8)	**Vollkornnudeln mit Thunfisch-Bolognese** (Thunfisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) (A1,D)	Gemischte **Blattsalate mit Mozzarella und getr. Tomaten** dazu Balsamicodressing ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	**Schweinesteak "Strindberg"** mit Ofengemüse und Bratkartoffeln (A1,CK), dazu Frischobst	**Soljanka (nach DDR-Art)** mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 05.12.2026	**Bauernroulade** in Soße, bayer. Kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,2,8)		**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** (G) (Erbsen, Möhren, Blumenkohl), dazu ein Naturjoghurt (G)	**Schweinelende**, gefüllt mit Kräuterhackfleisch, auf Champignonrahm, dazu Bandnudeln (A1,C,G) und ein Naturjoghurt (G)		
Sonntag 06.12.2026	**Krustenbraten** in Rotweinsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,6,8)		**Bunte Gemüseplatte** (Möhre, Broccoli, Blumenkohl) mit Sahnesoße und Salzkartoffeln (A1,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	**Zarter Rindergulasch**, Apfelrotkohl und grüne Klöße (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 50

vom 07.12.2026 bis 13.12.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76

VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste" gGmbH
Carolinenstraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü B Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,20 €
Montag 07.12.2026	**Hackfleischbällchen** in Tomatensoße (A1,G,K,8), dazu Reis	**Süßkartoffel-Creme-Suppe**, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F)	**Omelett "natur"** mit Rahm-Champignons und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Frischobst	**Gebrat. Filetblutwurst** in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	**Würziger Bauerntopf** mit Hackfleisch, Kartoffelspalten und Tomatenwürfeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	**Täglich frisch für Sie zubereitet:** 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 08.12.2026	**Gulasch vom Schwein** mit Nudeln (A1,8)	**Paniertes Schweineschnitzel** in Soße mit Rübengemüse (Pastinake, Sellerie, Karotte) und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	**Seelachsroulade "natur"** mit Soße, Broccoli und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Möhrensalat	**Pichelsteiner Eintopf** mit Fleischeinlage, Brötchen (A1,8), dazu Möhrensalat	**Deftiger Kesselgulasch** mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 09.12.2026	**Schokoladen-Pudding-Suppe** mit Zwieback (A1,C,G)	**Nudeln mit Tomatensoße** und Käse (A1,G)	**Schweinegeschnetzeltes** in Rahmsoße mit Waldpilzen und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	**Schweinesteak natur**, Soße, Broccoli-gemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K) dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	**Linseneintopf** mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 10.12.2026	**Deftige Kohlroulade** in Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8)	**Panierter Seelachs mit Zitronensoße,** Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11)	**Schweinezunge** mit zerlassener Butter, Erbsen-gemüse und Kartoffeln (G,7), dazu Naturjoghurt (G)	**Gebackenes Rotbarschfilet** mit Kartoffelsalat (1,3,5,7,8,A1,C,D,F,G,I,K,M), dazu eine Zitronenecke (Kaltgericht) und Naturjoghurt (G)	**Erzgebirgischer Pilzeintopf** mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 11.12.2026	**Saure Kartoffelstückchen** mit Jagdwurst, Vollkornbrot (A1,A4,F,7,8)	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln (G)	Bunte **Blattsalate mit Curry-Huhn und Ananas,** dazu Frenchdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K) und geröstete Nüsse	**Schweinebraten** in herz-hafter Soße, Porree-gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Frischobst	**Soljanka (nach DDR-Art)** mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 12.12.2026	**Weißkrauteintopf** mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9)		**Marillenknödel** mit Vanillesoße (A1,A2,C,F,G,H1,3), dazu Frischobst	**Gedünstetes Zanderfile**t mit Buttersoße, Juliennegemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G), dazu Frischobst		
Sonntag 13.12.2026	**Spanferkelrollbraten** in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,M)		**Nudel-Gemüse-Auflauf** (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Tomaten-Rahm-Soße, Käse)(A1,C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	**Mutzbraten** gegart über Birkenholz, Sauer-kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 51

vom 14.12.2026 bis 20.12.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76

VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste" gGmbH
Carolinenstraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü B Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,20 €
Montag 14.12.2026	**Geflügel-Frischkäse-Gulasch** mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	**Gräupcheneintopf** (mit Karotten, Sellerie und Lauch), dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F)	**Wernesgrüner Bierbraten** in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,8), dazu Frischobst	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Setzei, ital. Pfannengemüse und Rösti-Ecken (A1,C), dazu Frischobst	**Würziger Bauerntopf** mit Hackfleisch, Kartoffelspalten und Tomatenwürfeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	**Täglich frisch für Sie zubereitet:** 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 15.12.2026	**Kasslerbraten** in eigener Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8)	**Eierkuchen mit Apfelmus** (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)	**Gebratenes Rotbarschfilet** auf Rahmwirsing an Zitronen-Karpernsoße, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Apfelmus	**Steak "Milano"** mit Spaghetti und Tomatensoße (A1,C,G,8), dazu Apfelmus	**Deftiger Kesselgulasch** mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 16.12.2026	**Gebackener Fleischkäse** in Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	**Rotes-Linsen-Curry** mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G)	**Champignons im Backteig** mit Soße und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G), dazu Gurkensalat	**Saftiger Rinderbraten** in Soße, Rotkohl und Klöße (A1,G,K,M), dazu Gurkensalat	**Linseneintopf** mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 17.12.2026	**Schlachteplatte** (Schweinebauch, Leber- u. Blutwurst), Sauerkraut und Kartoffeln (K,1,4,7,8)	**Makkaroni mit Wurstgulasch** und geriebenen Käse (A1,C,G,K,8)	**Feines Würzfleisch** "Ragout fin Art" mit geschmolzenem Käse und Reis (A1,G,3,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	**Ragout vom Schwein** mit Pariser Möhren und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfel-Möhren-Salat	**Erzgebirgischer Pilzeintopf** mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 18.12.2026	**Milchreis** mit Zucker & Zimt (G)	**Panierte Fischnuggets** mit Kräutersoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,D,G,K,11)	Bunte **Blattsalate mit Oliven und Hirtenkäse**, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	**Deutsches Beefsteak** in milder Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	**Soljanka (nach DDR-Art)** mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 19.12.2026	**Pikanter Senfbraten** in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)		**Sächs. Kartoffelsuppe** (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat	**Kalbsgulasch** in Rahmsoße, mit Grillgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat		
Sonntag 20.12.2026	**Szegediner Gulasch** mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8)		**Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf** (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	**Lachsfilet** in Zitronen-Butter-Soße, Romanescogemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 52

vom 21.12.2026 bis 27.12.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76

VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste" gGmbH
Carolinenstraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü B Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D Regionale Küche & Festschmaus 10,50 € *es gelten von Do-So die Feiertagspreise*	Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,20 €
Montag 21.12.2026	**Putengeschnetzeltes** in Rahmsoße, Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	**Tomatensuppe mit weißen Bohnen** und Vollkornbrötchen (A1,A4,G)	**Zartes Matjesfilet** in Sahnesoße, mit feinen Dillspitzen und Salzkartoffeln (C,G), dazu Frischobst	**Zucchini mit Ratatouille**-Auflage, Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M), dazu Frischobst	**Würziger Bauerntopf** mit Hackfleisch, Kartoffelspalten und Tomatenwürfeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	**Täglich frisch für Sie zubereitet:** 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 22.12.2026	**Hähnchenschenkel** in Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	**Lachswürfel in Dillsoße** auf grünen Bandnudeln (A1,D,G)	**Putenbraten** in Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	**Graupeneintopf "Altdeut. Art"** mit Fleischeinlage, Kohlrabi- u. Möhren, dazu Brot (A1,9) und Chicoree-Mandarinen-Salat	**Deftiger Kesselgulasch** mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 23.12.2026	**Tiegelwurst** (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8)	**Kartoffelpüree mit Kaisergemüse** (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße	**Eierkuchen mit Heidelbeer**füllung und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Gurkensalat	**Schinkenröllchen** mit Spargelfüllung, in Butter-soße u. Kartoffel-püree (A1,C,F,G,I,K,M,8), dazu Gurkensalat	**Linseneintopf** mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 24.12.2026	**Warme Bockwurst** (Seniorenport: Wiener) mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu eine kleine Überraschung		**Hähnchengeschnetzeltes** in Paprikasoße, Zuckerschoten und Reis (A1,G,K), dazu eine kleine Überraschung	**Gebratene Entenkeule** in Soße mit Rotkohl und Klößen (A1,G,K), dazu eine kleine Überaschung	 *Wir wünschen frohe Weihnachten*	
Freitag 25.12.2026	**Putenrollbraten in Soße**, mit Rotkohl und Klöße (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		**Geschnetzeltes vom Rind "Stroganoff"** (Rote Bete und Champignons), dazu Reis und ein Stück Kuchen (A1,C,G)	**Gebratene Entenkeule** in Soße mit Rotkohl und Klößen (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		
Samstag 26.12.2026	**Rinderbraten in Soße** mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu eine Apfelsine		**Gebratener Hering** mit Kartoffelpüree (A1,C,D,F,I,K,M), dazu eine Apfelsine	**Gebratene Entenkeule** in Soße mit Rotkohl und Klößen (A1,G,K), dazu eine Apfelsine		
Sonntag 27.12.2026	**Beefsteak mit Soße**, Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,C,I,G,K,8)		**Vollkorn-Makkaroni mit Spinat** & Gorgonzolasoße (A1,G) , dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	**Rehbraten** in Soße mit Rosenkohl und Salz-kartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 53

vom 28.12.2026 bis 03.01.2027

(Änderungen vorbehalten)

VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76

VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste" gGmbH
Carolinenstraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü B Hausmannskost *(auch als Seniorenportion)*	Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D Regionale Küche & Festschmaus 10,50 €	Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,20 €
Montag 28.12.2026	**Hackbraten** in Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)	*Wir wünschen Ihnen & Ihrer Familie einen guten Rutsch ins neue Jahr.*	**Kasslerrücken** in Soße, Sauerkraut und Kartoffelklöße (A1,G,K,M,1,3,4,7,8), dazu Frischobst	**Hähnchensülze** mit Gemüse, Remouladensoße und Bratkartoffeln (C,G), dazu Frischobst		**Täglich frisch für Sie zubereitet:** 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 29.12.2026	**Deftiger Kesselgulasch** mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)		**Eier in Senfsoße**, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Apfel-Möhren-Salat	**Bayerischer warmer Kartoffelsalat** mit einer Bockwurst (1,7,8), dazu Apfel-Möhren-Salat		
Mittwoch 30.12.2026	**Gyros vom Schwein** mit Zaziki (Joghurt, Knoblauch,Gurke) und Tomatenreis (G,I,K)		**Spiegelei mit Kartoffelsalat** (1,3,5,7,8,A1,C,F,G,I,K,M) und Tomaten-Gurken-Garnitur (Kaltgericht), dazu Rohkost (Weißkraut-Karotte-Paprika)	**Schweinegulasch "Jäger Art"** mit gebratenen Waldpilzen und Salzkartoffeln (A1,G,I,K), dazu Rohkost (Weißkraut-Karotte-Paprika)		
Donnerstag 31.12.2026	**Gedünstetes Lachsfilet** mit Rahmspinat und Butterspätzle (A1,C,G)		**Grobe Rostbratwurst** in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) und Gurkensalat	**Karpfen "blau"** mit Rotkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,I,3,5,9), dazu Gurkensalat		
Freitag 01.01.2027	**Gefüllter Schweinebauch** in Soße, Rübengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)		**Soljanka** (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	**Gedünstete Scholle** mit Buttersoße, Romanesco-gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		
Samstag 02.01.2027	**Ungarischer Pusztatopf** mit Paprika und Hackfleischbällchen, dazu ein Brötchen (A1,8)		**Rahm-Champignons** mit Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	**Kassler im Blätterteig**, mit Soße und Kartoffel-püree (A1,C,F,G,I,K,M,7,8), dazu Naturjoghurt (G)		
Sonntag 03.01.2027	**Zarter Putengulasch** in Soße, mit Klößen und Rotkohl (A1,G,K,M,3,5)		**Vegetarischer Kartoffel-Broccoli-Auflauf** (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	**Ochsenbäckchen** in Soße, Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln (A1,G,K,9) dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 01

vom 04.01.2027 bis 10.01.2027

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76

VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste" gGmbH
Carolinenstraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A Aus Topf und Pfanne 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü B Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,20 €
Montag 04.01.2027	**Gemüseschnitzel** (Erbsen, Möhren, Mais) mit Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,I,K)	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit Kartoffeln & Lauch, dazu ein Vollkornbrötchen (A2,A4,F)	**Gekochtes Rindfleisch** in Meerrettichsoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A,G,K,1,4), dazu Frischobst	**Gedünstete Kabeljauschnitte** in Dillrahmsoße mit Salzkartoffeln (A1,G,K) und Frischobst	**Würziger Bauerntopf** mit Hackfleisch, Kartoffelspalten und Tomatenwürfeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	**Täglich frisch für Sie zubereitet:** 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 05.01.2027	**Gebratene Knacker** in Soße, Erbspüree und Sauerkraut (A1,G,I,K,7,8)	**Gabelspaghetti "Bolognese"** (Hackfleisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) mit geriebenen Käse (A1,C,G,8)	**Buntes Gemüseragout** (Erbsen, Blumenkohl, Möhren, Romanesco, Kohlrabi) mit Schnittlauchsoße, dazu Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K) und Naturjoghurt (G)	**Schweine-Cordonbleu** mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,3,7), dazu Naturjoghurt (G)	**Deftiger Kesselgulasch** mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 06.01.2027	**Süß-saure Flecke** mit Brötchen (A1,I,8)	**Eierfrikassee** (mit Möhren und Erbsen), Salzkartoffeln (A1,C,G,K)	**Lammbraten** in Soße, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Weißkraut-Karotten-Salat	**Sahnegeschnetzeltes** mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M,8), dazu Weißkraut-Karotten-Salat	**Linseneintopf** mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 07.01.2027	**Gebratene Currywurst** mit Kartoffelpüree (A1,G,5,7,8)	**Ebly-Zartweizen** mit Erbsen, Kräutersoße und Hartkäse (A1,G)	**Bandnudeln mit Räucherlachs** und Broccoli in einer Tomaten-Mozarella-Soße (A1,C,D,G,K), dazu Gurkensalat	**Schweinebraten** mit bayer. Kraut, Soße und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Gurkensalat	**Erzgebirgischer Pilzeintopf** mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 08.01.2027	**Grießbrei** mit Butter, Zucker & Zimt (A,G)	**Gedünstetes Lachsfilet**, mit Spinat & Vollkornnudeln (A1)	Bunter **Blattsalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln**, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	**Bayerischer Leberkäse** mit Bratkartoffeln und Blumenkohl (7,8), dazu Frischobst	**Soljanka (nach DDR-Art)** mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 09.01.2027	**Käse-Lauch-Eintopf** mit Hackfleisch, dazu ein Brötchen (A1,G,K,8)		**Kartoffel-Spinat-Auflauf** (C,G), dazu Frischobst	**Schweinemedaillons** mit Champignons und Gnocchis (A1,C,G,K), dazu Frischobst		
Sonntag 10.01.2027	**Schälrippchen in Soße** mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)		**Schupfnudelpfanne** mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl in Rahmsoße und Käse (A1,C,G,K,3), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	**Hirschgulasch** in Wachholderrahmsoße, mit Rotkohl und Wickelklößen (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere