

Speiseplan 01

vom 30.12.2024 bis 05.01.2025

(Änderungen vorbehalten)

Tour

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E
	Aus Topf und Pfanne 6,90 € auch als Seniorenportion für 6,60 €	Haussmannskost 6,90 € auch als Seniorenportion für 6,60 €	Vollwertig & schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)
Montag 30.12.2024	Wir wünschen Ihnen & Ihrer Familie ein frohes neues Jahr.				
Dienstag 31.12.2024					
Mittwoch 01.01.2025	Hähnchenbrust natur in Soße mit Rüebengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Panierte Seelachsrouladen mit Soße, Erbsengemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Schweinegulasch "Jäger Art" mit gebratenen Waldpilzen und Salzkartoffeln (A1,G,J,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Dampfnudel mit Vanillesoße (A1,C,G,3) und Frischobst	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)
Donnerstag 02.01.2025	Porreeintopf mit Fleisch einlage und Brot (A1,9)	Hühnerrikasse (mit Möhren und Erbsen), dazu Reis (A1,G,K)	Spiegelei mit Kartoffelsalat (1,3,5,7,8,A1,C,F,G,I,K,M) und Tomaten-Gurken-Garnitur (Kaltgericht), dazu Frischobst		
Freitag 03.01.2025	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis (A1,G,K)	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,C,D,G)	Gemische Blattsalate mit Räucherlachsstreifen, dazu Joghurtressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G) und geröstete Nüsse	Hähnchenschenkel mit Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Pudding (G)	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)
Samstag 04.01.2025	Ungarischer Pustatztopf 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 Kartoffelpüree (A1,C,F,G,I,K,M,7,8), dazu Naturjoghurt (G)	Ochsenbäckchen in Soße, Schwarzwurzel und Salzkartoffeln (A1,G,K,9) dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)
Sonntag 05.01.2025	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)		

Zutstoffe:

1=mit Konservierungsmittel 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthalt Alkohol 7=Nitritypöksalz 8=Schwefeleisfleisch 9=Rindfleisch 10=Gefügelgefleisch 11=Seehachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:
A1=Weizengläten A2=Roggen-gluten A3=Milch/lactose B=Krebstiere C-Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Macadamianüsse H=Pistazien H5=Pecanüsse H6=Haselnüsse H7=Walnüsse H8=Kaschunüsse H9=Walnüsse H1=Mandeln H2=Haselnüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeloxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.

Goethestraße 48 07973 Greiz
Tel.: 03661/482274, Fax: 03661/482276
E-Mail:
volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"
eGmbH Carolinenstraße 48, 07973 Greiz
Tel.: 03661/455416, Fax: 03661/4529565

4 halbe Mischnbrotscheiben, verschiedene Sorten belag mit Wurst & Käse. Dazu ein Snugemacher Salat
Frischobst oder Joghurt, die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen!

Abendbrot 4,95 €



Speiseplan 02

vom 06.01.2025 bis 12.01.2025

(Änderungen vorbehalten)

Tour

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E
	Aus Topf und Pfanne 6,90 € auch als Seniorenportion für 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € auch als Seniorenportion für 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)
Montag 06.01.2025	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 Dillrahmssoße mit Salzkartoffeln (A1,G,K) und Frischobst	Bunter Gemüseintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)
Dienstag 07.01.2025	Gebratene Knacker in Soße, Erbspüree und Sauerkraut (A1,G,I,K,7,8)	Gabelspaghetti "Bolognese" (Hackfleisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) mit geriebenem Käse (A1,C,G,8)	Buntes Gemüseragout (Erbsen, Blumenkohl, Möhren, Romanesco, Kohlrabi) mit Schnittlauchssoße, 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 Kesselsgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)
Mittwoch 08.01.2025	Stüß-saure Flecke mit Brötchen (A1,I,8)	Eierfrischsee (mit Möhren und Erbsen), Salzkartoffeln (A1,C,G,K)	Lambraten in Soße, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Weißkraut-Kartoffeln-Salat	Sahnegebeschnetztes mit Kohlrabi-Erbens-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M,8), dazu Weißkraut-Kartoffeln-Salat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)
Donnerstag 09.01.2025	Gebratene Currywurst mit Kartoffelpüree (A1,G,5,7,8)	Eby-Zartweizen mit Erbsen, Kräutersoße und Hartkäse (A1,G)	Bandnudeln mit Räucherlachs und Broccoli in einer Tomaten-Mozarellasoße (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 10.01.2025	Grießbrei mit Butter, Zucker & Zimt (A,G)	Gedünstetes Lachsfilet, mit Spinat & Vollkornnudeln (A1)	Bunter Blattsalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln, dazu Kräuterinaigrette, 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 11.01.2025	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, dazu ein Brötchen (A1,G,K,8)		Kartoffel-Spinat-Auflauf (C,G), dazu Frischobst	Schweinemedallions mit Champignons und Gnocchis (A1,C,G,K), dazu Frischobst	
Sonntag 12.01.2025	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 Wicketklößen (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	

Zusatzzstoffe:

1=mit Konservierungsmittel 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritypökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Rotkäppchen mit Orange

Allergene:
A1=Weizengläten A2=Roggen-gluten A3=Hafergluten A4=Gerstengläten B=Cereale C=Eier D=Fisch E=Erdsüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kastanien N1=Pecannüsse H7=Parasitisse H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeloxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.
Goethestraße 48, 07973 Greiz
Tel.: 03661/482274, Fax: 03661/482276

E-Mail:
volkssolidarität-greiz@t-online.de
Tel.: 03661/455416/Fax:4529565



Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"
gGmbH, Carolinenstraße 48, 07973 Greiz
Tel.: 03661/455416/Fax:4529565

Frischobst oder Joghurt, die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen!

4 halbe Milischbrotscheiben, verschiedene Sorten belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angerempelter Salat.

Abenddörf 4,95 €

Speiseplan 03

vom 13.01.2025 bis 19.01.2025
(Änderungen vorbehalten)

Tour



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.
Goethestraße 48, 07973 Greiz
Tel.: 03661/482274, Fax: 03661/48276
E-Mail:
Volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

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	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E
	Aus Tropf und Pfanne 6,90 € auch als Seniorenportion für 6,60 €	Haussmannskost 6,90 € auch als Seniorenportion für 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)
Montag 13.01.2025	Deftiger Schweinebraten in Soße, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,8)	Nudelleintopf mit Hühnerfleisch, Karotten, Lauch- & Selleriegemüse, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,C,F)	Seetachs mit Vollkornnudeln, dazu Zuckerschoten, Dillrahmssoße (A1,D,G,K) und Frischobst	Mini-Schweinehaxe in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7) und Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischkößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)
Dienstag 14.01.2025	Nierchenragout in pikanter Soße, Kartoffelpüree (A1,G,K,8)	Quarkkeulechen mit Apfelmus, davor Karottencremesuppe (A1,C,G)	Kalbsbraten in Soße, Schwatzwurzel und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfelmus	Nudelpfanne mit Kassler und Gemüse (A1,C,7,8), dazu Apfelmus	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)
Mittwoch 15.01.2025	Campertopf (Bratwurstscheiben in Rahmsauce), dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	Nudeln mit Linsenbolognese (rote Linsen, Sellerie, Karotten, Tomatensauce) und Käse (A1,G)	Hähnchenbrustfilet in Mandelrahmsoße, Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,H), dazu Röhkostsalat	Gedünstetes Schollenfilet mit Soße, Romanesco-Föschen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Röhkostsalat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)
Donnerstag 16.01.2025	Hirtenrolle, gefüllt mit Rahm-Fischkäse, Soße, dazu Bratkartoffeln (A1,G,K,1,3,8)	Gemüsevariation (Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl) in Kräuter-Sahne-Soße, mit Vollkorn-Natureis (A1,G,K)	Gebackene Apfelkücherl mit Zimt und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Apfel-Möhren-Salat	Bratwurst mit Soße, Grünkohl und Kartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)
Freitag 17.01.2025	Hähnchenbrustfilet "natur" in Soße, mit cremigem Erbsen-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Fischgulasch in Senfsoße, mit Rotkraut und Kartoffeln (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Hähnchenmuggets, dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1 A2,C,F,G) und geröstete Nüsse	Kassler in Bratensaße mit Wirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)
Samstag 18.01.2025	Deftiger Kesselfischglasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)		Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (A1,G), dazu Naturjoghurt (G)	Zürcher Leckerli (Schweinefilet, Champignons, Spätzle), Sahnsoße und Käse (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	
Sonntag 19.01.2025	Burgunderbraten in Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,9)	Omelett "natur" mit Creme-Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotten) und Salzkartoffeln (A1,C,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		Gebratene Rinderzunge mit Erbsen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (C,G,3,7), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	

Zusatzzstoffe:

Allergene:

A1=Weizengläten A2=Roggengläten A3=Hafergläten A4=Gerstengläten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Pecanisse H5=Kaschunüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

1=mit Konserverungsstoff 2=mit Geschmackverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nutritivkohol 8=Schweinefleisch 9=Bifidofloral 10=Gefügelgleich 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

4 habe Milischrotschäden, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein Angetretemacher Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

Abendbrot 4,95 €

Speiseplan 04

vom 20.01.2025 bis 26.01.2025

(Änderungen vorbehalten)

Tour



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e. V.
Goethestraße 48, 07973 Greiz
Tel.: 03661/482274, Fax: 03661/482276
E-Mail:
volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E
	Aus Tropf und Pfanne 6,90 € auch als Seniorenportion für 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € auch als Seniorenportion für 6,60 €	Vollwertig & Schnackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpf(e) (Herbst/Winter)
Montag 20.01.2025	Grillwurst in Tomaten- soße mit Kartoffelpüree (A1,G,K,7,8)	Blumentohl-Creme-Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,8)	Schweinesteak "Hawaii" (mit Schinken Käse und Ananas), Eisbein, Sauce Hollandaise und Kartoffeln (C,G,3,7), dazu Frischobst	Matjes-Herings-Happen in Joghurt-Saïne-Soße (C,D,G,1,5), dazu Bratkartoffeln und Frischobst	Bunter Gemüseeeintopf mit Fleischkößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)
Dienstag 21.01.2025	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Volkkornnudeln mit Käsesoße (A1,G)	Waldpilz-Reis-Pfanne mit Gemüsestreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Schnittlauchsosse (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Putenschnitzel mit Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Deftiger Kesselsgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)
Mittwoch 22.01.2025	Hüttenpfanne mit Hackfleisch, Lauch und Spätzle (A1,C,G,K,8)	Ratatouille (Tomate, Aubergine, Zucchini) mit Tomatensauce und Kartoffelpüree (G)	Gemischte Bratenplatte in Soße, Waldpilze, Salzkartoffeln (A1,G,K,8,9), dazu Naturjoghurt (G)	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch, dazu Brot (A1,I,7,8) und Naturjoghurt (G)	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)
Donnerstag 23.01.2025	Schweineleber in Zwiebelsoße mit Kartoffel- püree (A1,G,K)	Beefsteak mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,C,I,G,K,8)	Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und Chicoree-Mandarinen-Salat	Pizza "Vier Jahreszeiten" (Schinken, Salami, Paprika, Champignon) (A1,G,7,8), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)
Freitag 24.01.2025	Paprika-Gulasch vom Schwein mit böhmischen Knödeln (A1,G,K)	Gedünstetes Lachsfilet in Kräutersoße, mit Möhren und Reis (A1,G,K)	Blattsalate mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Kräuterressing' ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,3) und Frischobst	Zarter Sauerbraten mit Apfelerkohl und grünen Klößen (A1,G,K,I,3,5,9), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)
Samstag 25.01.2025	Geißer Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (A1,7,8)		Gebratener Hering mit Kartoffelpüree (A1,C,D,F,I,K,M), dazu Tomatensalat	Kalbsgulasch mit geschmortem Gemüse & Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Tomatensalat	
Sonntag 26.01.2025	Sächsisches Semffleisch mit Schmorgurken und Kartoffeln		Nudelauflauf mit Hackfleisch, Rahmsoße, Spinat und Käse überbacken (A1,G,3,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Rinderroulade in eigener Soße, mit Rotkohl und grüne Klöße (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=Nährpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seehecht 12=Zander 13=Seelachs 14=Karottensaft mit Orange
A1=Weizengetreide A2=Roggengetreide A3=Hafergetreide A4=Gerstengläten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Pecanäpfel H4=Wanadiesse H5=Kaschunüsse H6=Paranüsse H7=Pitazellen H8=Macadamianüsse I=sellerie K=Senf L=sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Allergene:

Bei Bedarf oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

4 halbe Mischbrotstochtelein, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein

Taglich frisch für Sie zubereitet:
4 halbe Mischbrotstochtelein, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein

Abendbrot 4,95 €