

Speiseplan 21

vom 19.05.2025 bis 25.05.2025



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

Volkssolidarität "Mobile soziale Dienste"
gGmbH
Mail: volkssolidaritaet-greiz@v-online.de

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
Montag 19.05.2025	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Dienstag 20.05.2025	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	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurt Dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	
Mittwoch 21.05.2025	Krautnudeln mit gebratener Kracker (A1,C,7,8)	Bismarck-Herings-Happen mit Hausfrauensöße (Saurer Sahne, Äpfel, saure Gurke) & Salzkartoffeln (G)	Hoki-Filet "naturreif" 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)	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Donnerstag 22.05.2025	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,G,3,7,8), dazu Gurkensalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Bräsecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Freitag 23.05.2025	Jägerschnitzel (panierte gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Nudeln(A1,G,K)	Hausgemachter Kräuterkäse 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	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Samstag 24.05.2025	Königsberger Klöße in Kapernsoße, Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8)	Vollkornnudeln mit Thunfisch-Bolognese (Thunfisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) (A1,D)	Gemischte Blattsalate mit Mozzarella und ger. Tomaten dazu Balsamicodressing ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	Schweinesteak "Strindberg" mit Olingemüse und Bratkartoffeln (A1,C,K), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Sonntag 25.05.2025	Bauernrolade in Soße, bayer. Kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,2,8)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf (G) (Erbsen, Möhren, Blumenkohl), dazu ein Naturjoghurt (G)	Bunte Gemüseplatte (Möhre, Broccoli, Blumenkohl) mit Sahnesoße und Salzkartoffeln (A1,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Schweinelende, gefüllt mit Kräuternackfleisch, auf Champignonrahm, dazu Bandnudeln (A1,C,G) und ein Naturjoghurt (G)	Zarter Rindergulasch, Apfelkohl und grüne Klöße (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	
Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotstücken, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)						Abendbrot 4,95 €

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=Seehecht 12=Zander 13=Seehecht 14=Kartoffelsaft mit Orange

Allergene:

A1=Weißeigeln A2=Hollergelb A3=Häufigkeiten A4=Gerstengrün B=Krebstiere C=Erfrische D=Erfrische E=Erfrische F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kacknüsse H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Seesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 22

vom 26.05.2025 bis 01.06.2025

(Änderungen vorbehalten)



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

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"
gGmbH
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 puriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
Montag 26.05.2025	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Omelett "natur" mit Rahm-Champignons und Salzkartoffeln (A1, G), dazu Frischobst	Gebrat. Filetlutwurst in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1, G, K, 1, 4, 8), dazu Fischobst	Satteller mit Schinken- und Käsewürfel , dazu Joghurt dressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G, 7, 8)	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)
Dienstag 27.05.2025	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1, 8)	Paniertes Schweineschnitzel in Soße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1, G, K)	Pannierte Lachsroulade mit Broccoli-Käse-Füllung, Soße und Kartoffeln (A1, C, G, K, 3), dazu Möhrensalat	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischsauce, Brötchen (A1, 8), dazu Möhrensalat	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, C, F, G)	
Mittwoch 28.05.2025	Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1, C, G)	Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1, G)	Schweinegeschneitzelles in Rahmsauce mit Waldpilzen und Semmelkrümel (A1, C, G, K), dazu Chicoree-Mandarin-Salat	Schweinesteak natur , Soße, Broccoli-gemüse und Salzkartoffeln (A1, C, G, K) dazu Chicoree-Mandarin-Salat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G)	
Donnerstag 29.05.2025	Geschneitzelles vom Schwein mit Champignons und Butterspätzle (A1, G, K)	Christi Himmelfahrt	Schweinezunge mit zerlassener Butter, Erbsengemüse 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 (Kaligerricht) und Naturjoghurt (G)	Christi Himmelfahrt	
Freitag 30.05.2025	Saure Kartoffelstückerchen 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 Fischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 31.05.2025	Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1, 9)		Marillenknödel mit Vanillesoße (A1, A2, C, F, G, H1, 3), dazu Frischobst	Gedünstetes Zanderfilet mit Buttersoße, Juliennegemüse und Salzkartoffeln (A1, D, G), dazu Frischobst		
Sonntag 01.06.2025	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, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1, G, K, 1, 4, 8), dazu ein Stück Kuchen (A1, C, G)		

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)

Abendbrot 4,95 €

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=Seehexe 14=Kartoffelsaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizen gluten A2=Reis gluten A3=Hafer gluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erbsen F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kachnüsse H5=Peanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sosem M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichhäute

Speiseplan 23

vom **02.06.2025** bis **08.06.2025**

(Änderungen vorbehalten!)



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

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"
gGmbH
Mail: volkssolidaritaet-greiz@l-online.de

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

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
Montag 02.06.2025	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. Pflaumengemüse und Rösti-Ecken (A1, C), dazu Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurt dressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G, 7, 8)	
Dienstag 03.06.2025	Kasselerbraten 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-Karpensoße, dazu Kartoffeln (A1, D, G, K) und Apfelmus	Steak "Miliano" mit Spaghetti und Tomatensoße (A1, C, G, 8), dazu Apfelmus	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, C, F, G)	
Mittwoch 04.06.2025	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	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamico dressing und ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G)	
Donnerstag 05.06.2025	Schlachteplatte (Schweinebauch, Leber- u. Blutwurst), Sauerkraut und Kartoffeln (K, 1, 4, 7, 8)	Makkaroni mit Wurstgulasch und geriebenen Käse (A1, C, G, K, 8)	"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	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1, A4, F, G, K)	
Freitag 06.06.2025	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	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 07.06.2025	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 08.06.2025	Szegeidiner 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, Romanesco gemüse und Salzkartoffeln (A1, D, G, K), dazu ein Stück Kuchen (A1, C, G)		

Abendbrot

Täglich frisch für Sie zubereitet:
4 halbe Mischbrot scheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Hindfleisch 10=Geltingelblich 11=Seeback 12=Zander 13=Seehecht 14=Kartoffelsaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizen gluten A2=Reis gluten A3=Hafer gluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kastanien H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Saam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 24

vom 09.06.2025 bis 15.06.2025

(Änderungen vorbehalten)



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

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"
gGmbH
Mail: volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6:30 Uhr - 14:00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bitten wir alle Menüs pünktlich an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
Montag 09.06.2025	Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion - 6,60 €	Zartes Majesfilet in Sahne- soße, 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	Satteller mit Schinken- und Käsewürfel , dazu Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	
Dienstag 10.06.2025	Hähnchenschmelke in Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Lachswürfel in Dillsaße auf grünen Bandnudeln (A1,D,G)	Putenbraten in Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Chicoree-Mandarin-Salat	Graupeneintopf "Alteut. Art" mit Fleischspeiße, Kohlrabi- u. Möhren, dazu Brot (A1,9) und Chicoree- Mandarin-Salat	Bunter Gartensalat mit Schweinschmaltz dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 11.06.2025	Tiegelwurst (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8)	Kartoffelpüree mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsaße	Eierkuchen mit Heidelbeer- füllung und Vanillesaße (A1,C,F,G,3), dazu Gurkensalat	Schinkenröllchen mit Spargelfüllung, in Butter- saße u. Kartoffel- püree (A1,C,F,G,I,K,M,8), dazu Gurkensalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken , dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 12.06.2025	Grüner Bohneneintopf mit Fleischspeiße & Brot (A1,9)	Vollkornnudeln mit Spinat-Pasta-Soße und Käse (A1,C,G)	Hähnchenschmelke in Paprikasaße, Zuckerschoten und Reis (A1,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	Eisbein in Meerrettichsaße mit Sauerkraut und Salz- kartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8), dazu Naturjoghurt (G)	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Fenchodressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 13.06.2025	Sahniger-Vanille-Grießbrei mit Kirschkompott (A1,G)	Panierte Hähnchennuggets mit Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,G,K)	Bunte Blattsalate mit Fischnuggets , dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G,11) und geröstete Nüsse	Große Rostbratwurst in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) und Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 14.06.2025	Warme Bockwurst (Seniorenpott: Wiener) mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu Tomate und Gurke		Vollkorn-Makkaroni mit Spinat & Gorgonzolasoße (A1,G), dazu Frischobst	Gedünstete Dorade mit Buttersaße, Romanesco- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu Frischobst		
Sonntag 15.06.2025	Rinderbraten in Soße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K)		Italienischer Gemüseeintopf mit Teigwaren (Tortellini mit Gemüsefüllung), Vollkornbrot (A1,A2,A4,C,F), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Rehrbraten in Soße mit Rosenkohl und Salz- kartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Täglich frisch für Sie zubereitet:
4 halbe Mischbrotstücken, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat,
Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

Abendbrot 4,95 €

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitrit/Nitrat 8=Schwefeldioxid 9=Rindfleisch 10=Geruchsstoff 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehuhn 14=Kartoffel mit Orange

Allergene:

A1=Weizen gluten A2=Gerstengruen A3=Hirse gluten A4=Getreide gluten B=Käse C=Eier D=Fisch E=Erbsen F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Vollnüsse H4=Kaschunüsse H5=Peanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Soja M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere