

Name:

Anschrift:

Tag	Menü 1	kcal	Menü 2	kcal
Montag 05.01.2026	Süßkartoffel-Creme-Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F), dazu Frischobst		Hackfleischbällchen in Tomatensoße, dazu Reis und Frischobst	
Dienstag 06.01.2026	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1,8), dazu Möhrensalat		Paniertes Schweineschnitzel in Soße, mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Möhrensalat	
Mittwoch 07.01.2026	Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1,C,G), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat		Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1,G), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	
Donnerstag 08.01.2026	Deftige Kohlroulade in Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8), dazu Naturjoghurt (G)		Panierter Seelachs mit Zitronensoße, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11), dazu Naturjoghurt (G)	
Freitag 09.01.2026	Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst, Vollkornbrot (A1,A4,F,7,8), dazu Frischobst		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (G), dazu Frischobst	
Samstag 10.01.2026	Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9) und Frischobst			
Sonntag 11.01.2026			Spanferkelrollbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,M), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 05.01.2026		
Dienstag 06.01.2026		
Mittwoch 07.01.2026		
Donnerstag 08.01.2026		
Freitag 09.01.2026		
Samstag 10.01.2026		
Sonntag 11.01.2026		

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 Phosphat; 9 Süßungsmittel; 10 Phenylalanin-Quelle; 11 abführend; 12 unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: A Gluten; A1 Weizen; A2 Roggen; A3 Gerste; A4 Hafer; A5 Dinkel; A6 Kamut; B Krebstiere; C Ei; D Sellerie; E Erdnuss; F Soja; G Milch; H Schalenfrüchte; H1 Mandel; H2 Haselnuss; H3 Walnuss; H4 Kaschunüsse; H5 Pecannuss; H6 Paranuss; H7 Pistazien; H8 Macadamianuss; H9 Queenslandnüsse; L Fisch; M Senf; N Sesam; O Sulfid; P Lupine; R Weichtiere;

Volkssolidarität
Riesa-Großenhain e.V.
Zum Heim 3a
01612 Glaubitz

SPEISEKARTE
Tel.: 035265/649737
Fax: 035265/649741



Volkssolidarität
Riesa-Großenhain e.V.
Zum Heim 3a
01612 Glaubitz

SPEISEKARTE

Tel.: 035265/649737
Fax: 035265/649741

essen-auf-raedern-riesa@volkssolidaritaet.de




Name:		
Anschrift:		
Tag	Menü 1	Menü 2
Montag		
12.01.2026		
Dienstag		
13.01.2026		
Mittwoch		
14.01.2026		
Donnerstag		
15.01.2026		
Freitag		
16.01.2026		
Samstag		
17.01.2026		
Sonntag		
18.01.2026		

Volkssolidarität
 Riesa-Großenhain e.V.
 Zum Heim 3a
 01612 Glauchitz

SPEISEKARTE
 Tel.: 035265/649737
 Fax: 035265/649741



 VOLKSSOLIDARITÄT						OA07.2
						2017-05-23
Tag	Menü 1	kcal		Menü 2	kcal	
Montag	Gräupcheneintopf (mit Karotten, Sellerie, Lauch), ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F) und Frischobst			Geflügel-Frischkäse-Gulasch mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K), dazu Frischobst		
12.01.2026						
Dienstag	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)			Kasslerbraten in eigener Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8), Apfelmus		
13.01.2026						
Mittwoch	Rotes-Linsen-Curry mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G), dazu Gurkensalat			Gebackener Fleischkäse in Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Gurkensalat		
14.01.2026						
Donnerstag	Makkaroni mit Wurstgulasch und geriebenem Käse (A1,C,G,K,1,2,4,8), dazu Apfel-Möhren-Salat			Schlachteplatte (Schweinebauch, Leber- und Blutwurst), Sauerkraut und Kartoffeln (K,1,4,7,8), dazu Apfel-Möhrensalat		
15.01.2026						
Freitag	Michreis mit Zucker & Zimt (G), dazu Frischobst			Panierte Fischnuggets mit Kräutersoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,D,G,K,11), Frischobst		
16.01.2026						
Samstag				Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8), dazu Tomatensalat		
17.01.2026						
Sonntag				Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		
18.01.2026						

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 Phosphat; 9 Süßungsmittel; 10 Phenylalanin-Quelle; 11 abführend; 12 unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: A Gluten; A1 Weizen; A2 Roggen; A3 Gerste; A4 Hafer; A5 Dinkel; A6 Kamut; B Krebstiere; C Ei; D Sellerie; E Erdnuss; F Soja; G Milch; H Schalenfrüchte; H1 Mandel; H2 Haselnuss; H3 Walnuss; H4 Kaschunüsse; H5 Pecannuss; H6 Paranuss; H7 Pistazien; H8 Macadamianuss; H9 Queenslandnüsse; L Fisch; M Senf; N Sesam; O Sulfite; P Lupine; R Weichtiere;

Änderungswünsche für den
 Folgetag von Montag -
 Freitag 9:30h bis 11:00 Uhr
 möglich.

SPEISEKARTE

 Bitte bis 27.12.2025 zurück!

Tag	Menü 1	kcal		Menü 2	kcal	
Montag 19.01.2026	Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Vollkornbrötchen (A1,A4, G), dazu Frischobst			Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), Frischobst		
Dienstag 20.01.2026	Lachswürfel in Dillsoße auf grünen Bandnudeln (A1,D,G), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat			Hähnchenschenkel in Soße mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8) Chicoree-Mandarinen-Salat		
Mittwoch 21.01.2026	Kartoffelpüree mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße, Gurkensalat			Tiegelwurst (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8) dazu Gurkensalat		
Donnerstag 22.01.2026	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage, Brot (A1,9), dazu Naturjoghurt			Vollkornnudeln mit Spinat-Pasta-Soße und Käse (A1,C,G), dazu Naturjoghurt		
Freitag 23.01.2026	Sahniger Vanille-Grießbrei mit Kirschkompott (A1,G), dazu Frischobst			Panierte Hähnchennuggets mit Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,G,K), dazu Frischobst		
Samstag 24.01.2026	Warme Bockwurst mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu Garnitur & Frischobst					
Sonntag 25.01.2026				Rinderbraten in Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: **1** Farbstoff; **2** Konservierungsstoff; **3** Antioxidationsmittel; **4** mit Geschmacksverstärker; **5** geschwefelt; **6** geschwärzt; **7** gewachst; **8** Phosphat; **9** Süßungsmittel; **10** Phenylalanin-Quelle; **11** abführend; **12** unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: **A** Gluten; **A1** Weizen; **A2** Roggen; **A3** Gerste; **A4** Hafer; **A5** Dinkel; **A6** Kamut; **B** Krebstiere; **C** Ei; **D** Sellerie; **E** Erdnuss; **F** Soja; **G** Milch; **H** Schalenfrüchte; **H1** Mandel; **H2** Haselnuss; **H3** Walnuss; **H4** Kaschunüsse; **H5** Pecannuss; **H6** Paranuss; **H7** Pistazien; **H8** Macadamianuss; **H9** Queenslandnüsse; **L** Fisch; **M** Senf; **N** Sesam; **O** Sulfid; **P** Lupine; **R** Weichtiere;

Name:		
Anschrift:		
Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 19.01.2026		
Dienstag 20.01.2026		
Mittwoch 21.01.2026		
Donnerstag 22.01.2026		
Freitag 23.01.2026		
Samstag 24.01.2026		
Sonntag 25.01.2026		

Volkssolidarität
 Riesa-Großenhain e.V.
 Zum Heim 3a
 01612 Glaubitz

SPEISEKARTE
 Tel.: 035265/649737
 Fax: 035265/649741



Name:

Anschrift:

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag		
26.01.2026		
Dienstag		
27.01.2026		
Mittwoch		
28.01.2026		
Donnerstag		
29.01.2026		
Freitag		
30.01.2026		
Samstag		
31.01.2026		
Sonntag		
01.02.2026		

Volkssolidarität
 Riesa-Großenhain e.V.
 Zum Heim 3a
 01612 Glauchitz

SPEISEKARTE
 Tel.: 035265/649737
 Fax: 035265/649741



VOLKSSOLIDARITÄT						OA07.2	
						2017-05-23	
Tag	Menü 1	kcal		Menü 2	kcal		
Montag	Sächsische Kartoffelsuppe (mit Möhren), dazu ein Vollkornbrötchen (A2,A4,F,7,8) und Frischobst			Hackbraten in Soße, Buttergemüse & Salzkartoffeln (A1,G,K,8), Frischobst			
26.01.2026							
Dienstag	Porree-Eintopf mit Fleischeinlage & Brot (A1,9), dazu Apfel-Möhren-Salat			Vollkornnudeln mit Broccoli-Creme-Soße & gerieb. Käse (A1,G), dazu Apfel-Möhren-Salat			
27.01.2026							
Mittwoch	Milchreis mit warmen Erdbeer-Rhabarber-Kompott (A1,G), dazu Rohkost (Weißkraut, Karotte, Paprika)			Gyros vom Schwein mit Zaziki (Joghurt, Knoblauch, Gurke) & Tomatenreis (G,I,K), Rohkost (Weißkraut, Karotte, Paprika)			
28.01.2026							
Donnerstag	Hühnerfrikassee (mit Möhren und Erbsen), dazu Reis (A1,G,K) und Frischobst			Schweineleberragout mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree (A1,G,K) und Frischobst			
29.01.2026							
Freitag	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis (A1,G,K), dazu ein Pudding			Paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße, Karotten & Kartoffeln (A1,C,D,G), dazu ein Pudding			
30.01.2026							
Samstag	Ungarischer Pusstatopf mit Paprika und Hackfleischbällchen, dazu ein Brötchen (A1,8) & Naturjoghurt (G)						
31.01.2026							
Sonntag				Zarter Putengulasch in Soße mit Klößen und Rotkohl (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen			
01.02.2026							

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 Phosphat; 9 Süßungsmittel; 10 Phenylalanin-Quelle; 11 abführend; 12 unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: A Gluten; A1 Weizen; A2 Roggen; A3 Gerste; A4 Hafer; A5 Dinkel; A6 Kamut; B Krebstiere; C Ei; D Sellerie; E Erdnuss; F Soja; G Milch; H Schalenfrüchte; H1 Mandel; H2 Haselnuss; H3 Walnuss; H4 Kaschunüsse; H5 Pecannuss; H6 Paranuss; H7 Pistazien; H8 Macadamianuss; H9 Queenslandnüsse; L Fisch; M Senf; N Sesam; O Sulfid; P Lupine; R Weichtiere;



Änderungswünsche für den
 Folgetag von Montag -
 Freitag 9:30h bis 11:00 Uhr
 möglich.

SPEISEKARTE

Bitte bis 27.12.2025 zurück!