

Tag	Menü 1	kcal		Menü 2	kcal	
<b>Montag</b> 02.03.2026	Süßkartoffel-Creme-Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F), dazu Frischobst			Hackfleischbällchen in Tomatensoße, dazu Reis (A1,G,K,8) und Frischobst		
<b>Dienstag</b> 03.03.2026	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1,8), dazu Möhrensalat			Paniertes Schweineschnitzel in Soße, Rübensgemüse (Pastinake,Sellerie,Karotte) und Salzkartoffeln (A1,G,I,K), dazu Möhrensalat		
<b>Mittwoch</b> 04.03.2026	Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1,C,G), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat			Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1,G), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat		
<b>Donnerstag</b> 05.03.2026	Panierter Seelachs, Zitronensoße, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11), dazu Naturjoghurt (G)			Deftige Kohlroulade in Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8), dazu Naturjoghurt (G)		
<b>Freitag</b> 06.03.2026	Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst, Vollkornbrot (A1,A4,F,7,8), dazu Frischobst			Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (G), dazu Frischobst		
<b>Samstag</b> 07.03.2026	Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9) und Frischobst					
<b>Sonntag</b> 08.03.2026				Spanferkelrollbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,M), dazu ein Stück Kuchen		

**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

[essen-auf-raedern-riesa@volkssolidaritaet.de](mailto:essen-auf-raedern-riesa@volkssolidaritaet.de)

Name:		
Anschrift:		
Tag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 02.03.2026		
<b>Dienstag</b> 03.03.2026		
<b>Mittwoch</b> 04.03.2026		
<b>Donnerstag</b> 05.03.2026		
<b>Freitag</b> 06.03.2026		
<b>Samstag</b> 07.03.2026		
<b>Sonntag</b> 08.03.2026		

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

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




<b>Name:</b>		
<b>Anschrift:</b>		
<b>Tag</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
<b>Montag</b>		
<b>09.03.2026</b>		
<b>Dienstag</b>		
<b>10.03.2026</b>		
<b>Mittwoch</b>		
<b>11.03.2026</b>		
<b>Donnerstag</b>		
<b>12.03.2026</b>		
<b>Freitag</b>		
<b>13.03.2026</b>		
<b>Samstag</b>		
<b>14.03.2026</b>		
<b>Sonntag</b>		
<b>15.03.2026</b>		

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

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



<div>  <b>VOLKSSOLIDARITÄT</b> </div>							
						OA07.2	
						2017-05-23	
Tag	Menü 1	kcal		Menü 2	kcal		
<b>Montag</b>	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			
<b>09.03.2026</b>							
<b>Dienstag</b>	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)			Kasslerbraten in eigener Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8), Apfelmus			
<b>10.03.2026</b>							
<b>Mittwoch</b>	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			
<b>11.03.2026</b>							
<b>Donnerstag</b>	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			
<b>12.03.2026</b>							
<b>Freitag</b>	Michreis mit Zucker & Zimt (G), dazu Frischobst			Panierte Fischnuggets mit Kräutersoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,D,G,K,11), Frischobst			
<b>13.03.2026</b>							
<b>Samstag</b>				Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8), dazu Tomatensalat			
<b>14.03.2026</b>							
<b>Sonntag</b>				Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)			
<b>15.03.2026</b>							

**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 **16.02.2026** zurück!

Tag	Menü 1	kcal		Menü 2	kcal	
<b>Montag</b> 16.03.2026	Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Vollkornbrötchen (A1,A4, G), dazu Frischobst			Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), Frischobst		
<b>Dienstag</b> 17.03.2026	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		
<b>Mittwoch</b> 18.03.2026	Kartoffelpüree mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße, Gurkensalat			Tiegelwurst (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8) dazu Gurkensalat		
<b>Donnerstag</b> 19.03.2026	Grüner Bohneneintopf mit Fleischleinlage, Brot (A1,9), dazu Naturjoghurt			Vollkornnudeln mit Spinat-Pasta-Soße und Käse (A1,C,G), dazu Naturjoghurt		
<b>Freitag</b> 20.03.2026	Sahniger Vanille-Grießbrei mit Kirschkompott (A1,G), dazu Frischobst			Panierte Hähnchennuggets mit Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,G,K), dazu Frischobst		
<b>Samstag</b> 21.03.2026	Warme Bockwurst mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu Garnitur & Frischobst					
<b>Sonntag</b> 22.03.2026				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;

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

## SPEISEKARTE

Tel.: 035265/649737  
Fax: 035265/649741

[essen-auf-raedern-riesa@volkssolidaritaet.de](mailto:essen-auf-raedern-riesa@volkssolidaritaet.de)

Name:		
Anschrift:		
Tag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 16.03.2026		
<b>Dienstag</b> 17.03.2026		
<b>Mittwoch</b> 18.03.2026		
<b>Donnerstag</b> 19.03.2026		
<b>Freitag</b> 20.03.2026		
<b>Samstag</b> 21.03.2026		
<b>Sonntag</b> 22.03.2026		

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		
23.03.2026		
Dienstag		
24.03.2026		
Mittwoch		
25.03.2026		
Donnerstag		
26.03.2026		
Freitag		
27.03.2026		
Samstag		
28.03.2026		
Sonntag		
29.03.2026		

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

**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	
23.03.2026				
Dienstag	Porree-Eintopf mit Fleischseinlage & Brot (A1,9), dazu Apfel-Möhren-Salat		Vollkornnudeln mit Broccoli-Creme-Soße & gerieb. Käse (A1,G), dazu Apfel-Möhren-Salat	
24.03.2026				
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)	
25.03.2026				
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	
26.03.2026				
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	
27.03.2026				
Samstag	Ungarischer Puszatopf mit Paprika und Hackfleischbällchen, dazu ein Brötchen (A1,8) & Naturjoghurt (G)			
28.03.2026				
Sonntag			Zarter Putengulasch in Soße mit Klößen und Rotkohl (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen	
29.03.2026				

**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 16.02.2026 zurück!