

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

15. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

10.04.
Mo Ostermontag
Wir wünschen allen
ein frohes Osterfest!



Kasselerbraten
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Servietten-
knödel, frisches Obst A1,C,F,G,I

Putenoberkeulenbraten A1,C,F,G,I,J
mit Sauce¹⁰, dazu Erbsengemüse und
Salzkartoffeln⁶, frisches Obst 3,0 BE
Kcal 489

Allergene:
A (1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Laktose
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

11.04.
Di Kartoffelsuppe
mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und
Dessert A1,F,G,I

Bauernhacksteak A1,C,F,G,I
mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Salzkartoffeln⁶, Dessert

Kräuterrührei
auf Rahmspinat¹⁰, dazu Salzkartoffeln⁶
und Dessert A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 457

12.04.
Mi Fischfilet paniert A1,F,G,D
in Dillsauce, dazu hausgemachter Kartoffel-
püree und bunter Mais-Paprika-Salat

gem. Gulasch vom Rind & Schwein
mit Möhren, Frühlingszwiebeln und
Kräutern, dazu Semmelknödel A1,C,F,G,I,J

Italien. Tomatenfleisch A1,C,F,G,I
Schweinefleisch¹⁰ mit Tomatenwürfeln⁶,
dazu Nudeln, Mais-Paprika-Sa. 3,5 BE
Kcal 777

13.04.
Do Schweineschnitzel
mit Sauce und Mischgemüse, dazu Salz-
kartoffeln⁶ A1,C,G,I

Mutzbraten
mit Sauce, dazu Sauerkraut & hausgemachter
Kartoffelpüree A1,C,F,G,I,J

Seelachsgrillfilet A1,C,F,G,I,J
auf mediterranem Gemüse, dazu
gedünsteter Reis, frisches Obst 3,0 BE
Kcal 392

14.04.
Fr Makaroni
mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahne-
sauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

Schweineroulade
mit Sauce, dazu Rahmhampignons und
Salzkartoffeln⁶ A1,G,I,J

gedünstetes Hähnchenbrustfilet
in Geflügeljus¹⁰, dazu Vitalgemüse &
Salzkartoffeln⁶ A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 316

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

15.04.
Sa Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons, dazu Spätzle und Kraut-
salat, Dessert A1,F,G,I

Möhreneintopf A1,F,G,I
mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln &
Gartenkräutern, dazu Dessert 3,0 BE
Kcal 1657

- 1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewaschen
8 = geschwefelt
9 = geschwärzt
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = gebunden mit Johannesskermehl
od. Guartermehl

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

16.04.
So Cordon-bleu vom Schwein
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salz-
kartoffeln⁶, Kompott A1,C,F,G,I,J

Rinderbraten A1,C,F,G,I,J
mit Sauce¹⁰, dazu Leipziger Allerlei &
Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE
Kcal 581

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG



Guten Appetit!

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

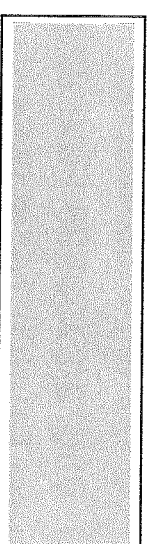
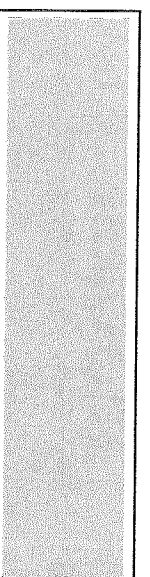
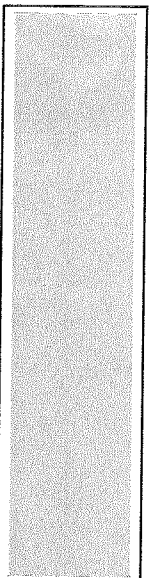
MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

10.04.

Mo



11.04.

Die

Brathering

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu Brot und Butter, Dessert A1,G

Brokkoli-Kohlrabigemüse

in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,J

Schmandschnitzel

mit Schmandcreme überbacken, Röstkartoffeln, Salat & Dessert A1,C,F,G,I,J

12.04.

Mi

gegrillter Gyrosbraten

auf frischen Salaten der Saison, dazu Saure-Sahne-Dressing G

vegetarische Bolognese

dazu Nudeln und bunter Mais-Paprika-Salat, Dessert A1,C,G

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas

& Käse überbacken, Rahmsauce, Curryreis, Mais-Paprika-Salat & Dess. A1,G,I

13.04.

Do

gebratene Putenbrust

mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und Mixed Pickles C,F,G,J

Thüringer Quarkkeulchen A1,G

dazu 1 großer Becher Apfelmus und 1 Brötchen mit Käse und Tomate belegt

hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,F,I

14.04.

Fr

Mozzarella-Tomaten-Salat

mit Olivenöl und Balsamico, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,G

Nudelaufauf A1,C,G,I

mit Buttergemüse und Tomatensauce, überbacken mit Käse, dazu frisches Obst

Hasenflecker

in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst A1,F,G,I

Täglich

von

Dienstag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal „Caesar“

Hähnchenbruststreifen, Croutons und gehobelter Parmesan auf frischen Salaten der Saison, dazu 1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

Schinkenpizzen

mit Käse überbacken, dazu Salat A1,G,I,J

15. Woche

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 10.04. bis 16.04.2023

Abendbrot vom 10.04. bis 16.04.2023

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Misch-
brot und Butter A1,C,G,J

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Misch-
brot und Butter A1,C,G,J

Di

Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
Brot und Butter A1,G

Di

Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
Brot und Butter A1,G

Mi

hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Brötchen A1,G

Mi

hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Brötchen A1,G

Do

gebratene Putenbrust
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und
Mixed Pickles C,F,G,J

Do

gebratene Putenbrust
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und
Mixed Pickles C,F,G,J

Fr

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und
2 Scheiben Sonnenblumenbrot A1,G

Fr

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und
2 Scheiben Sonnenblumenbrot A1,G

Sa

bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

Sa

bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

So

gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Pumpernickel A1,G

So

gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Pumpernickel A1,G

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl

Guarkernmehl:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

Pökelsalz

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl

Guarkernmehl: