

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

37. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

08.09.
Mo mit Fleischspeck und Suppengrün, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Kartoffelsuppe
mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu
Bohnen und Salzkartoffeln, Dessert

Bauernhacksteak A1,C,F,G,I
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
und Dessert A1,G 3,0 BE
Kcal 520

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

09.09.
Di mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Erdbeerkompott A1,G

feiner Griesbrei
mit Sauce, dazu bunte Möhren und
Salzkartoffeln A1,F,G,I

Seelachsgrillfilet A1,D,F,G,I
mit mediterranem Gemüse, dazu
Bandnudeln und frisches Obst 3,0 BE
Kcal 392

10.09.
Mi in pikanter Sauce, dazu gedünsteter
Reis und frisches Obst A1,F,G,I

Würzfleisch vom Schwein
mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahne-
sauce, dazu frisches Obst A1,F,G,I

Hähnchenbrustfilet
in Geflügeljus, gedünsteter Brokkoli
und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 316

11.09.
Do mit Sauce, dazu Blumenkohlgerichte und
Salzkartoffeln A1,C,G,I

Schweineschnitzel
mit Sauce, dazu Rosenkohlgerichte und
Salzkartoffeln A1,G,I

3 Königsberger Kochklopse
mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln
und rote Bete Salat A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 656

12.09.
Fr Jagdwurst, Gurke und Zwiebel in Tomaten-
sauce dazu Gabelspaghetti und frisches Obst

Wurstgulasch A1,G,I
in Kräutersauce, dazu hausgemachtes
Kartoffelpüree und Gurkensalat

gebratenes Putenbrustfilet
mit Sauce, dazu Pariser Karotten und
Salzkartoffeln, Dessert A1,G,I 3,0 BE
Kcal 606

MENÜ II

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ III Schonkost

13.09.
Sa mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu
Dessert A1,C,F,G,I

Putenrahmgulasch
mit 2 Wiener Würstchen und feinem
Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 625

14.09.
So gefüllter Schweinekamm (mit Hackfleisch)
mit Sauce, dazu Sommergerichte und
Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J

Kartoffeleintopf
in Sahnesauce, dazu Sommergerichte & KH
Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 3,0 BE
Kcal 466

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am
selbigen Tag

Hergestellt von:

Menü Express

Gotha GmbH & Co. KG

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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

08.09.

Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

Schupfnudel-Gemüsepfanne

(Karotten, Pastinaken, Zucchini) mit
Kräutersauce, Salat und Dessert A1,C,F,G,I

Cordon-bleu vom Schwein

mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln
und Salat, Dessert A1,C,F,G,I

09.09.

Die

Salat "Nizza" mit Tomate, A1,C,D,G
Gurke, Eisberg, Mais, Ei, Zwiebeln, Thun-
fisch, Artischocken, Dress., Bröt. & Butter

Kartoffel-Spinat-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu frisches Obst
A1,G,I

gefüllte Schweinelende

mit Hackfleisch, Champignonsauce,
dazu Spätzle, Salat und Dessert A1,G,I,J

10.09.

Mi

Tortellini Salat
mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch,
dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I,J

hausgemachter Kräutergurk

dazu Salzkartoffeln (getrennt verpackt)
und Dessert F,G,I

Schweine- Magerbäckchen

mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

11.09.

Do

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen, überzogen mit
Vanillesauce G

3 gekochte Eier

in Senfsauce mit Salzkartoffeln,
dazu rote Bete Salat A1,C,G,I,J

gebackene Kalbsleber A1,G,I,J

mit Apfel-Röstzwiebelsauce, dazu
Kartoffelpüree, rote Bete Salat, Obst

12.09.

Fr

paniertes Hähnchenschnitzel
mit Kartoffelsalat und Garnitur
A1,G,I,J

Gemüse- Bolognese A1,F,G,I

Sellerie, Karotte und Porree in Tomaten-
sauce, dazu Gabelspaghetti und Dessert

hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln
und Dessert A1,F,G,I

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Sojasprossen, Paprika und Hirtenkäse,
dazu 1 Brötchen und Frenchdressing
A1,G

MENÜ VIII

Pasta-Hack-Auflauf

mit buntem Gemüse und Käse
überbacken, dazu Dessert
A1,C,G,I

37. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 08.09. bis 14.09.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen und Butter

Di

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

Mi

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und
Butter A1,G

Do

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Fr

paniertes Hähnchenschnitzel
mit Kartoffelsalat6 und Garnitur A1,G, I,J

Sa

Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose
H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Abendbrot vom 08.09. bis 14.09.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen und Butter

Di.

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

Mi

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und
Butter A1,G

Do

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Fr

paniertes Hähnchenschnitzel
mit Kartoffelsalat6 und Garnitur A1,G, I,J

Sa

Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose
H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

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 oder
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

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl