



Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

18. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

29.04. Mo
frischer Möhreintopf
mit Schweinefleisch, Petersilie & Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

gefüllte Paprikaschote
in Schinken-Tomatensauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G

Putengulasch
in Sahnesauce, dazu Buttererbsen und
Salzkartoffeln, Dessert A1,G,I,J 3,5 BE
Kcal 3414

Allergene:
A1(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 = Sesam Samen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

30.04. Di
Spaghetti „Bolognese“ A1,C,F,G,I
gebratenes Hackfleisch in Tomatensauce,
dazu Parmesan- und Gurkensalat

gedünstetes Seelachsfilet
in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und
Gurkensalat A1,C,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur A1,F,G,I
in milder Curryrahmsauce mit Frischkäse
dazu gedünsteter Reis und Obst 3,0 BE
Kcal 551

01.05. Mi
1. Mai - Feiertag

Putenschnitzel
mit Sauce dazu Leipziger Allerlei und
Salzkartoffeln, Obst A1,F,G,I,J

Schweinegulasch
mit Rahmsauce, dazu Spiralen und
Bohnensalat A1,G, 3,0 BE
Kcal 341

02.05. Do
Thüringer Bratwurst
mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Salz-
kartoffeln und Senftütchen A1,G,I

Geflügelleberragout
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree und Bohnensalat A1,G,I

Spätzleintopf
mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 288

03.05. Fr
Rindergeschneitzelles „Stroganoff“
mit Gurken und Pilzen in Sahnesauce, dazu
Butternudeln und frisches Obst A1,C,G,I

paniertes Flunderfilet
mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln
A1,C,F,G,I

gebratener Fleischkäse
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
und frisches Obst A1,G, 3,0 BE
Kcal 520

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

04.05. Sa
Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln,
Dessert A1,F,G,I

Hühnersuppeintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Genüße und
Reis, dazu Dessert F,I, 3,0 BE
Kcal 403

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

05.05. So
Rindergulasch
mit 2 Thüringer Klößen und Partysalat
frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Schweinebraten
mit Saucen, dazu Blumenkohlgemüse,
und Salzkartoffeln, Obst A1,F,I 3,5 BE
Kcal 498

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

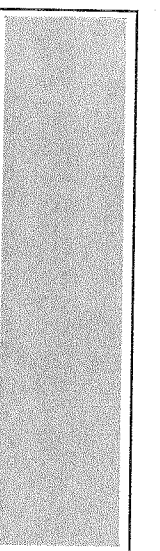
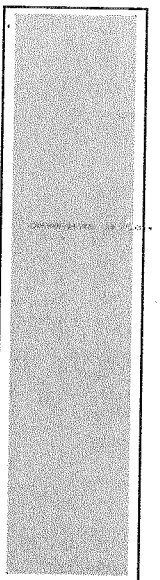
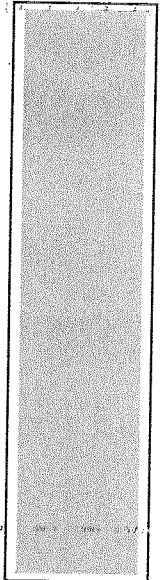
Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& **CO.KG**

MENÜ IV Kaltmenü
(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch
(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

29.04.
Mo



30.04.
Die

Salatplatte mit verschiedenen Salaten
und Partyfrikadellen, dazu Saure-Sahne-
dressing, Brötchen & Butter, Dessert A1,G

feines Gemüscallerlei
in Zitronenbuttersauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G

Jägerschnitzel
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salz-
kartoffeln und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

01.05.
Mi

Salatteller "Mexiko" mit Tomate, Mais
Eißeberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen
Putenbrust, Dressing, Bröt. & Butter A1,G

Gabelspaghetti A1,C,F,G,I
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse in
Tomatensauce, dazu Gurkensalat und Obst

Lammragout
mit Speckbohnen, Semmelknödel, Obst
A1,C,F,G,I,J

02.05.
Do

Fruchtpokal „Sylt“
Sahnequark mit Beerencocktail und
Vanillesauce G

vegetarische Paella
Reis-Gemüsepfanne, dazu Joghurt
dip A1,F,G,I

Holsteiner Schnitzel A1,C,G
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,
Kartoffelgratin, Bohnensalat, Dessert

03.05.
Fr

gemischter grüner Salat mit Walnüssen
Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse-
raspel, Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

feine Gernknödel
gefüllt mit Kiirschen, dazu warme Vanille-
sauce A1,G

Schweinelende A1,F,G,I
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, fisches Obst

Täglich
von

Montag bis Freitag
(außer Feiertag)

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison mit
Kartoffelaschen (gefüllt mit
Frischkäse), dazu
1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

gebratene Chinesische Nudeln
mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu
Dessert A1,C,F,G,I

18. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 29.04. bis 05.05.2024

Abendbrot vom 29.04. bis 05.05.2024

Aufschnittplatte

(3 Sorten Wurst) dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Aufschnittplatte

(3 Sorten Wurst) dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mo

Mo

Salamiplatten

3 Sorten Salami mit Garnitur, dazu
Butter und 2 Scheiben Weißbrot A1,G

Salamiplatten

3 Sorten Salami mit Garnitur, dazu
Butter und 2 Scheiben Weißbrot A1,G

Di

Di

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalat A, C,J,I,G

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalat A, C,J,I,G

Mi

Mi

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu Brot und Butter A1,G

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu Brot und Butter A1,G

Do

Do

Hering – Matjes Art

dazu 2 Scheiben Brot und Butter A1,G

Hering – Matjes Art

dazu 2 Scheiben Brot und Butter A1,G

Fr

Fr

Käsesalat

mit Gurke und Tomate
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

Käsesalat

mit Gurke und Tomate
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

Sa

Sa

Schinkenplatte

(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,g

Schinkenplatte

(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,g

So

So

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

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 enth.

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker
oder

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

Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

9 = mit Nitrit

10= gebunden mit