

Volkssolidarität Thüringen

gem. GmbH

DE  
TH 03593  
EG

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

SPEISEPLAN für die Woche vom

16.09.-22.09.2024

38. Woche

Kundenname:  
Tour:



**MENÜ I**

(ohne Kennzeichnung)

**MENÜ II**

(rot gekennzeichnet)

**MENÜ III Schonkost**

(schwarz gekennzeichnet)

16.09. **MO** frischer Möhreeneintopf mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Frikadelle (Schwein) mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur A1,F,G,I,J, Fett KH 25  
in Curryrahmsauce mit Früchten, dazu KH 41  
gedünsteter Reis und Dessert KJ 2297  
3,0 BE Kcal 551

**Allergene:**  
A1(4) = Gluten  
A1 = Weizen  
A2 = Roggen  
A3 = Gerste  
A4 = Hafer  
B = Krebstiere  
C = Eier  
D = Fisch  
E = Erdnüsse  
F = Soja  
G = Milch/aktose  
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

17.09. **DI** 4 Eierkuchen mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

Gulasch halb und halb in Sahnesauce, dazu Semmelknödel und Bohnensalat A1,G,I,J

Spätzleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu KH 21  
1 Brötchen und Dessert KH 44  
A1,F,G,I 3,0 BE KJ 1935  
Kcal 288

18.09. **Mi** Ghacktessauce (Schwein) dazu Butternudeln und Obst A1,C,F,G,I

Spanferkelrollbraten mit Sauce, dazu Porreegemüse und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J

Seelachsfilet in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln, KH 6  
dazu Rotkrautsalat A1,C,F,G,I,J 3,0 BE KJ 1649  
Kcal 392

19.09. **Do** Cordon Bleu (Hähnchen) mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I

Schweinesteak mit Rahmhampignons und Röstkartoffeln A1,F,G,I

Eierragout A1,C,F,G,I,J KH 26  
Fett 27  
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu KH 51  
Salzkartoffeln, frisches Obst KJ 2353  
Kcal 563

20.09. **Fr** Feiertag – Weltkindertag –

Rinderbraten mit Sauce dazu Apfelrotkohl und 2 Thür. Klöße, Obst A1,C,F,G,I,J

Frikassee vom Huhn KH 26  
Fett 27  
Holländischer Sauce, mit Gemüse- KH 38  
reis und Obst A1,F,I 3,0 BE KJ 2353  
Kcal 583

**MENÜ II**

**MENÜ III Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

21.09. **Sa** Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I,J

gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,5 BE Kcal 557

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 Johannesskernmehl od. Guarkeimehl

**Guten Appetit!**  
Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr am selben Tag

22.09. **So** Burgunderbraten mit Bratensauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott A1,G,I,J

Putenkeulenbraten mit Bratensauce, dazu Fingerringen & Salzkart. Kompott A1,F,I 3,0 BE Kcal 513

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ VII Sondermenü

16.09.

**Mo**

**hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,F,G,J

**Brokkoli-Kohlrabigemüse**  
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,J

**Schweinesteak „Au Four“**  
mit Würzfleisch und Käse überb., Röstkartoffeln, dazu Salat, Dessert A1,F,G,I,J

17.09.

**Die**

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

**Überbackene Zucchini**  
gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensauce &  
gedünsteter Reis & Obst A1,C,F,G,I

**Rotbarschfilet panierts** A1,C,F,G,I  
mit Remouladensauce, dazu warmer  
Speckkartoffelsalate und Obst

18.09.

**Mi**

**Reisnudelsalat**  
mit Gyros und Tzatziki, dazu Dessert  
A1,C,F,G

**Vegetarische Bolognese**  
mit Gabelspaghetti und Rotkrautsalat,  
dazu Dessert A1,C,F,G,I

**Hamburger schnitzel**  
mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und  
Rotkrautsalat, Dessert A1,F,G,I,J

19.09.

**Do**

**Geflügel-Gemüseteller mit Mais** A1,G  
Tomaten, Bohnen, Eisberg, Hähnchenbrust  
Schwarzwurzeln, Dressing, Bröt. & Butter

**süße Schupfnudeln**  
mit warmen Pflaumenkompott, dazu  
Zucker und Zimt, Dessert A1,G

**Hirschrollbraten** A1,C,G,I  
mit Preiselbeerrahmsauce, dazu Rot-  
kohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst

20.09.

**Fr**

**Täglich**

**von**

**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

## MENÜ V

### Salatpokal

frische Salate der Saison mit  
Kartoffeltaschen (gefüllt mit  
Friskäse), dazu  
1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

## MENÜ VIII

### Hausgemachte Soljanka

mit Jagdwurst, Paprika, Tomate und  
saurer Gurke, dazu 1 Brötchen und  
Dessert A1,F,G,I

**38. Woche**

Abendbrot vom 16.09. bis 22.09.2024

**Mo**  
**hausgemachter Fleischsalat**  
 mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und  
 Butter A1,C,F,G,J

**Di**  
**Gemischte Käseplatte**  
 (verschiedene Sorten Käse)  
 Butter und 2 Scheiben Mischbrot a,e

**Mi**  
**Salamiplatte**  
 Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben  
 Vollkornbrot und Butter A

**Do**  
**hausgemachter Kräuterquark**  
 dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und  
 Butter F,G,I

**Fr**  
**Gyrosbraten**  
 mit Mix-Pickles und Kartoffelsalat A,C,G,I,J

**Sa**  
**Aufschnittplatte**  
 mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,  
 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**So**  
**Heringfilet „Matjes Art“**  
 dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter  
 A1,G,I,J

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 16.09. bis 22.09.2024

**Mo**  
**hausgemachter Fleischsalat**  
 mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und  
 Butter A1,C,F,G,J

**Di**  
**Gemischte Käseplatte**  
 (verschiedene Sorten Käse)  
 Butter und 2 Scheiben Mischbrot a,e

**Mi**  
**Salamiplatte**  
 Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben  
 Vollkornbrot und Butter A

**Do**  
**hausgemachter Kräuterquark**  
 dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und  
 Butter F,G,I

**Fr**  
**Gyrosbraten**  
 mit Mix-Pickles und Kartoffelsalat A,C,G,I,J

**Sa**  
**Aufschnittplatte**  
 mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,  
 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**So**  
**Heringfilet „Matjes Art“**  
 dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter  
 A1,G,I,J

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  
 4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel  
 6 = mit Antioxidationsmittel  
 7 = gewachst  
 8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz  
 10= gebunden mit  
 Johanniskeimnehl oder  
 Guarkeimnehl

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  
 Johanniskeimnehl o.  
 Guarkeimnehl