



Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

04. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ I (ohne Kennzeichnung)	MENÜ II (rot gekennzeichnet)	MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
24.01. Mo	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln ⁶ und Dessert A1,G,I	gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln ⁶ , Dessert A1,F,G,I 3,5 BE Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557
25.01. Di	3 gebratene Gehacktesklößchen dazu Sauce, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln ⁶ A1,I	Herings Dillhappen mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln ⁶ (getrennt verpackt) A1,C,G,J	Mörchenpfanne „Schneller Hase“ mit Hähnchenstreifen, Nudeln & Curry, dazu frisches Obst A1,C,G,I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
26.01. Mi	deftiger Wurstgulasch dazu Butternudeln und frisches Obst A1,C,G,I	Kalbsleber in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree ⁶ und Bohnensalat A1,G,I	Fischburger A1,F,G,D in Zitronenbuttersauce, dazu Salzkartoffeln ⁶ und Bohnensalat 3,0 BE Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520
27.01. Do	feiner Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Pfirsichkompott A1,G	Putenkeulenbraten mit Sauce, dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln ⁶ A1,G,I,J	deftige Steckrübensuppe mit Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
28.01. Fr	Eierpaddy auf Rahmspinat ¹⁰ , dazu Salzkartoffeln ⁶ und frisches Obst A1,C,F,G,I	Schweinesteak „Ungarische Art“ mit Letscho, dazu Röstkartoffeln ⁶ A1,F,I	Ital. Tomatenfleisch A1,C,F,G,I Schweinefleisch ¹⁰ mit Tomatenwürfeln ¹¹ , dazu Nudeln & Weißkrautsalat 3,5 BE Eiw. 41 Fett 40 KH 55 KJ 3256 Kcal 777

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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ II	MENÜ III Schonkost
29.01. Sa	Schnittbohneintopf mit 2 Krakauer Würstchen ⁴ , Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I	ofenfrischer Hackbraten⁴ A1,C,F,G,I mit Sauce ¹⁰ , dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln ⁶ , Dessert 3,0 BE Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332
30.01. So	Kasselerbraten⁹ mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J	Rindersauerbraten A1,F,G,I,J mit Sauce ¹⁰ , dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln ⁶ , frisches Obst 4,0 BE Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637

- 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 Johanneskernmehl od. Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
8. CO KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

24.01.
Mo

russische Eier A1,C,F,G,J
2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu Brötchen, Dessert

panierter Fetakäse
mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis und Salat, Dessert A1,G

überbackenes Champignonsteak
mit Rahmsauce, dazu Röstkartoffeln⁶ und Salat, Dessert A1,G,I

25.01.
Die

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln G

Kartoffelaufbau
mit bunten Gemüse und Käse überbacken, dazu frisches Obst G,I

Hähnchenbrustfilet „Piccata“ A1,F,G,I
mit Käsepanade, dazu Tomatensauce & Spaghetti, Eisbergsalat, frisches Obst

26.01.
Mi

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

veganer Kürbis-Kartoffeltopf
mit Lauch und Paprika, dazu frisches Obst A1,I

2 Thüringer Knackwürstchen
auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln⁶ und frisches Obst A1,F,G,I

27.01.
Do

Curry-Nudelsalat
mit Hähnchenstreifen, dazu Dessert A1,C,F,G

Käsespätzle
mit Rahmsauce, überbacken mit Käse und Röstzwiebeln, dazu Salat, Dessert A1,C,G

Wildschweinbraten
mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klößen, dazu Dessert A1,F,G

28.01.
Fr

Blattsalate mit Weintrauben, Käse
Lollo Bianco, Radicchio, Schalotten, Nusskerne, Dress., Croutons, Bröt., Butter A1,G

Bandnudeln
mit Brokkolisauce, dazu fruchtiger Weißkrautsalat und frisches Obst A1,C,G

Forelle „Müllerin“⁸ A1,G
mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln⁶ und Weißkrautsalat, Obst

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison mit Partyfrikadellen, dazu 1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

Käse-Lauch-Cremesuppe
mit Hackfleisch, Lauch, Champignons und Schmelzkäse, dazu 1 Brötchen A1,G,I

04. Woche

Abendbrot vom 24.01. bis 30.01.2022

Mo

russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu 2 Brötchen A1,C,F,G,J

Di

Räucherfischplatte

Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

Schinkenplatte

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat A1,C,F,G,I,J

Fr

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A1,G

Sa

hausmacher Sülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,G,I,J,F

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen & Butter A1,G,C,F,I,J

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

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 erhalten

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 24.01. bis 30.01.2022

Mo

russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu 2 Brötchen A1,C,F,G,J

Di

Räucherfischplatte

Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

Schinkenplatte

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat A1,C,F,G,I,J

Fr

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A1,G

Sa

hausmacher Sülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,G,I,J,F

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen & Butter A1,G,C,F,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.

Pökelsalz
1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst

9 = mit Nitrit
10 = gebunden mit