

gem. GmbH

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

51. Woche

Kundenname:  
Tour:

Achtung !!!

Die Bestellungen für KW 52 und KW 01/26 bitte  
spätestens bis zum 10.12.2025 abgeben!!!



MENÜ I

(ohne  
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot  
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz  
gekennzeichnet)

15.12.  
Mo

**Bohneneintopf**  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln,  
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

**gefüllte Kohlroulade**  
mit Bratensauce und Salzkartoffeln,  
dazu Dessert A1,F,G,I

**pikantes Hühnerfrikassee**  
mit Spargelstücken, dazu gedünsteter  
Reis und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE  
Kcal 599

**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 = Castanien  
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

16.12.  
Di

**feiner Reisbrei**  
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher  
Pflirschkompott A1,G

**Schweinesteak „Ungarische Art“**  
mit Letscho, dazu hausgemachte  
Röstkartoffeln A1,F,I

**2 Backfischfilet**  
auf Rahmspinato, dazu Salzkartoffeln  
und frisches Obst A1,D,F,G 3,0 BE  
Kcal 520

17.12.  
Mi

**Jagdwurstwürfel**  
in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und  
frisches Obst A1,C,F,G,I

**Herings Dillhappen C,D,G**  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu  
Salzkartoffeln (getrennt verpackt)

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

18.12.  
Do

**Hackbraten (Schwein)**  
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und  
Salzkartoffeln A1,F,G,I,J

**Eisbeinfleisch**  
auf Porree, dazu Salzkartoffeln und Senf  
A1,C,F,G,I,J

**Graupeneintopf A1,C,G**  
mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu  
1 Brötchen und Dessert 3,0 BE  
Kcal 520

19.12.  
Fr

**Gulasch von Schwein und Rind**  
in Sahnesauce, dazu Spiralen und  
Rotkrautsalat A1,C,F,G,I

**Thüringer Grützwurst**  
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln  
A1,G,I,J

**Putenbrustfilet A1,C,F,G,I,J**  
in Sauce, dazu Pariser Karotten  
und Semmelknödel 3,0 BE  
Kcal 576

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

20.12.  
Sa

**Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen**  
dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,I

**Rindfleischsuppe**  
mit Nudeln, feinem Gemüse & Garten-  
kräutern, dazu Dessert F,G,I 3,5 BE  
Kcal 478

- 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 Johannesskörnern  
od. Quarkmehl

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

21.12.  
So

**Schweinegulasch**  
mit 2 Thüringer Klößen, dazu Farmersalat  
und frisches Obst A1,G

**Putenbraten**  
mit Sauce, dazu Möhrengemüse und  
Salzkartoffeln, Obst A1,G,I,J 3,0 BE  
Kcal 530

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

15.12.  
**Mo**

**bunter Eiersalat**  
mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen  
und Butter, Dessert A1,C,G,J

### panierter Fetakäse

mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis,  
Salat und Dessert A1,F,G,I

### Parmesanschnitzel

mit Tomatenspaghetti, dazu Salat und  
Dessert A1,C,F,G,I

16.12.  
**Di**

**paniertes Hähnchenschnitzel**  
mit buntem Nudelsalat, Garnitur  
A1,C,G,I,J

### Vegetarische Lasagne A1,C,F,G,I

Nudelauflauf mit Soja- Hackfleisch-  
Bolognese & Käse überbacken, Dessert

### Putensteak „Hawaii“ mit Ananas

& Käse überbacken, dazu Rahmsauce,  
Gnocchi, Salat und frisches Obst A1,G,I

17.12.  
**Mi**

**Fruchtpokal „Sylt“**  
Sahnequark mit Beerecocktail und  
Vanillesauce G

### Eier- Omelette A1,C,F,G,I

mit Champignons, dazu Röstkartoffeln,  
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

### Schweine- Magerbäckchen

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

18.12.  
**Do**

**Ital. Nudelsalat mit Mozzarella A1,C,F,G**  
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Sonnen-  
blumenkerne, Balsamico dressing, Dessert

### Käsetortellini

mit Käse gefüllt, dazu feine Spinat-  
Käsesauce und Salat, Dessert A1,C,G

### Jägerschnitzel

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

19.12.  
**Fr**

**Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais**  
Eisberg, Ei, Kochschinken, Käseraspel,  
Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,G

### 2 Pfannkuchen

mit Äpfeln gefüllt, dazu Vanillesauce  
und Kompott A1,C,G

### Lachsfilet gegrillt A1,C,D,G

mit Sauce Hollandaise, dazu Salz-  
kartoffeln & Rotkrautsalat, Dessert

## Täglich

von

Montag bis Freitag

**Guten Appetit**

## MENÜ 5

### Salatpokal

frische Salate der Saison mit  
Minifühlingsrollen, dazu  
1 Brötchen und Asia-Dressing  
A1,F,G,K

## MENÜ 8

### Hausgemachte Soljanka

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

**51. Woche**

Abendbrot vom 15.12. bis 21.12.2025

Änderungen vorbehalten

**bunter Eiersalat**

mit gekochtem Schinken<sup>9</sup>, dazu 1 Brötchen,  
Butter A1,C,G,J

**Mo**

**bunter Eiersalat**

mit gekochtem Schinken<sup>9</sup>, dazu 1 Brötchen,  
Butter A1,C,G,J

**Di**

**paniertes Hähnchenschnitzel**

mit buntem Nudelsalat, Garnitur A1,C,G,I,J

**Di.**

**paniertes Hähnchenschnitzel**

mit buntem Nudelsalat, Garnitur A1,C,G,I,J

**Mi**

**Heringsfilet „Matjes Art“**

dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter  
A1,G,I,J

**Mi**

**Heringsfilet „Matjes Art“**

dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter  
A1,G,I,J

**Do**

**Aufschnittplatte**

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

**Do**

**Aufschnittplatte**

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

**Fr**

**gemischte Käseplatte**

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und  
2 Scheiben Kürbiskernbrot A1,G

**Fr**

**gemischte Käseplatte**

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und  
2 Scheiben Kürbiskernbrot A1,G

**Sa**

**Streichwurstplatte**

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

**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

**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

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