



Volksolidarität Thüringen
gem. GmbH
Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld
Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584
Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

Kundenname:
Tour:

48. Woche



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

13.06. Mo	Kartoffelsuppe mit Fleischseinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I	Thüringer Knacker auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Senfütchen, Dessert A1,G,I	Hähnchenbrust natur mit Sauce, dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I,3,0 BE Kcal 316
--------------	--	--	--

14.06. Di	3 Hefeklöße mit warmen Zimmbinen A1,C,G	Hacksteak auf Rahmkohlrabi, dazu Salzkartoffeln A1,G,I	Fischragout A1,D,F,G,I,J mit Gemüsestreifen in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln & frisches Obst 3,0 BE Kcal 392
--------------	--	--	--

15.06. Mi	Jagdwurstwürfel mit Tomatensauce, dazu Makaroni und Rohkostsalat A1,C,F,G,I	Schweinbraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salz- kartoffeln A1,G,I,J	Kräuterröhrei auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln A1,C,F,G,I 3,0 BE Kcal 457
--------------	---	--	---

16.06. Do	Hähnchenschnitzel mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J	Heringfilet „Hausfrauen Art“ A1,D,G,J in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln (getrennt verp.)	Würzfleisch vom Schwein in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I,3,0 BE Kcal 348
--------------	--	---	--

17.06. Fr	Spaghetti „Carbonara“ gebratenes Hackfleisch in feiner Käsesahne- sauce, dazu Gurkensalat A1,C,F,G,I	gefüllte Paprikaschote in Schinken-Tomatensauce, dazu Salz- kartoffeln A1,G	Putengulasch mit bunten Möhren in Sahnesauce, dazu Semmelknödel A1,C,F,G,I,3,0 BE Kcal 576
--------------	--	---	---

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

18.06. Sa	Schnittbohneintopf mit 2 Krakauer Würstchen, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I	offenfrischer Hackbraten A1,C,F,G,I mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE Kcal 332	Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887
--------------	---	--	--

19.06. So	Kasselerbraten mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J	Rindersauerbraten A1,F,G,I,J mit Sauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE Kcal 637	Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663
--------------	--	--	--

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

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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

13.06.
Mo

Brathering

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu Brot und Butter, Dessert A1,G

Gnocchi

mit Gemüse der Saison in Rahmsauce, dazu Salat und Dessert A1,G

Hähnchenbrust „Toscana“ A1,F,I

mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, überbacken mit Käse, grüne Nudeln, Dessert

14.06.
Die

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais

Eisberg, Ei, Kochschinken, Käsespapel, Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,G

Blumenkohl im Backteig

mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-Dip, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Wildschweinbraten A1,F,G,I

mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, dazu frisches Obst

15.06.
Mi

Hähnchenbruststreifen A1,F,G

auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter

Kartoffelaufbau

mit bunten Gemüse und Käse überbacken, dazu Rohkostsalat G,I

Cordon-bleu vom Schwein

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

16.06.
Do

Reisnudelsalat

mit Gyros und Tzatziki, dazu frisches Obst A1,C,F,G

panierter Fetakäse

mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I,J

Putenbrustgeschnetzeltes A1,C,F,G,I,J

„Züricher Art“ mit Champignons und Reibekäse, dazu Spätzle, frisches Obst

17.06.
Fr

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senfbrötchen A1,C,F,G,I,J

Gabelspaghetti

mit bunten Gemüse in Kräuterrahm, dazu Gurkensalat und Dessert A1,C,G,I

Viktoria-Seebarschfilets A1,G

mit Limonen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln & Gurkensalat, Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison
Schinkenstreifen, dazu
1 Brötchen und Italienisches Dressing

MENÜ VIII

Kartoffelbratwurst

auf Sauerkraut, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree A1,G,I

48. Woche

Abendbrot vom 27.11. bis 03.12.2023

Mo

Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A1,G

Di

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

Mi

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 2 Brötchen
und Butter A1,C,G,J

Do

Käseplatte
2 verschied. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
dazu 2 Scheiben Zwiebelbrot & Butter A1,G

Fr

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senftüchchen
A1,C,F,G,I,J

Sa

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

So

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

- 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
Guarkernmehl

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 27.11. bis 03.12.2023

Mo

Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A1,G

Di

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

Mi

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 2 Brötchen
und Butter A1,C,G,J

Do

Käseplatte
2 verschied. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
dazu 2 Scheiben Zwiebelbrot & Butter A1,G

Fr

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senftüchchen
A1,C,F,G,I,J

Sa

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

So

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

- 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
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl o.
Guarkernmehl