

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

09. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

23.02.
Mo mit Gemüse- und Reiseinlage, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

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

Frikadelle (Schwein) A1,C,G,I
auf Schwarzwurzelgemüse in Rahm,
dazu Salzkartoffeln & Dessert 3,0 BE
Kcal 606

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

24.02.
Di mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Pflurichkompott G

feiner Reisbrei
paniertes Seelachsfilet
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
und frisches Obst A1,D,F,G,I

gedünstete Hähnchenbrust
mit Sauce, dazu Vitalgemüse und
Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 316

25.02.
Mi auf Sauerkraut, dazu hausgemachter
Kartoffelbrei und Senf A1,G,I,J

Thüringer Bratwurst
hausmacher Stütze
mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln
A1,F,G,I

Seelachsgrillfilet A1,D,F,G,I
auf mediterranem Gemüse, dazu
gedünst. Reis und frisches Obst 3,0 BE
Kcal 392

26.02.
Do in Tomatensauce, dazu Spiralen und bunter
Mais-Paprika-Salat A1,G,I

Jagdwurstwürfel
paniertes Schweineschnitzel
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und
bunter Mais-Paprika-Salat A1,C,F,G,I

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

27.02.
Fr mit Spargelstücken, dazu gedünsteter Reis
und Rote Bete A1,F,G,I

pikantes Hühnerfrikassee
Gulasch gemischt (Rind/Schwein)
in Sahnesauce, dazu Butterbohnen und
Salzkartoffeln A1,G,I,J

Zucchinipfanne A1,F,G,I
Hackfleisch und Zucchini in Tomaten-KH
saucen, 10, dazu Spiralen, Dessert 4,0 BE
Kcal 524

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE - Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

28.02.
Sa mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu
Dessert A1,C,F,G,I

Putenrahmgulasch
Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen und feinem
Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 625

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

01.03.
So gefüllter Schweinekamm (mit Hackfleisch)
mit Sauce, dazu Sommergemüse und
Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J

Putenbrustbraten
in Sahnesauce, dazu Sommergemüse & KH
Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 3,0 BE
Kcal 466

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 Johannesskermehl
od. Guarkeimehl
Hergestellt von: Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

23.02.
Mo

Brathering

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

Brokkoli- Nussecke

mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert A1,G,I

Parmesanschnitzel

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

24.02.
Di

Hähnchenbruststreifen A1,F,G,I,H3

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

Nudelplatte „Verona“

Käsetortellini & Gorgonzolasauce, Penne & Tomatensauce, dazu Obst A1,F,G,I

Hamburgerschnitzel

mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und Salat, frisches Obst A1,F,G,I,J

25.02.
Mi

Exotischer Glasnudelsalat

mit Hähnchenbruststreifen und Früchten, Paprika, Sprossen, dazu Dessert F,G,I

Spätzlepfanne

mit Kräutern, Möhren und Brokkoli, dazu Rahmsauce und Salat, Dessert A1,F,G,I

Kaninchenkeule geschmort

mit Sauce, dazu Apfelrotkohl5 und 2 Thüringer Klöße2,6,8, Dessert A1,F,G,I

26.02.
Do

Italienischer Brotsalat

mit Salami, Baguette, Rucola, geriebenen Käse & Dressing, dazu Dessert A1,G

panierter Fetakäse

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

½ Wiesenhähnchen

mit einer kleinen Salatplatte, dazu ein Brötchen und Dessert A1,G

27.02.
Fr

Salateller "Mexiko" mit Tomate, Mais

Eisberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen, Putenbrust, Dressing, Bröt. & Butter A1,G

Gemüsefrikadelle

mit Kräutersauce und Kartoffelpüree6, dazu Rote Bete & Dessert A1,F,G,I

Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I

mit holländischer Sauce, dazu Bandnudeln und Rote Bete, 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

Pizza „Hot Dog“

mit Wiener, saure Gurke5, Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu Dessert A1,C,I,J,G

09. Woche

Abendbrot vom 23.02. bis 01.03.2026

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

Di
Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi
Kräuterquark
mit Garnitur und 2 Scheiben
Sonnenblumenbrot A1,G

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

Fr
Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Sa
Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A,G

So
2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A,G,C

Allergene:

- A=Gluten
- B=Krebstiere
- C=Eier
- D=Fisch
- E=Erdrüsse
- 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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 23.02. bis 01.03.2026

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

Di
Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi
Kräuterquark
mit Garnitur und 2 Scheiben
Sonnenblumenbrot A1,G

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

Fr
Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Sa
Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A,G

So
2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A,G,C

Allergene:

- A=Gluten
- B=Krebstiere
- C=Eier
- D=Fisch
- E=Erdrüsse
- 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 Johanniskernmehl o. Guarkernmehl