

Volkssolidarität Thüringen

gem. GmbH

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

DE
TH 03593
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom

01.06.-07.06.2026

23. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

01.06. Mo Erbsensuppe mit Wiener Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Bauernhacksteak A1,C,F,G,I mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln, Dessert

gebratener Fleischkäse auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G
Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

02.06. Di Wurstgulasch A1,G,I Jagdwurst, Gurke und Zwiebel in Tomatensauce, dazu Spiralen und frisches Obst

Geflügelberragout in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Gurkensalat A1,G,I

gedünstetes Wildlachsfilet mit Zitronensauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat A1,D,F,G,I
Eiw. 26
Fett 27
KH 38
KJ 2353
Kcal 583

03.06. Mi Hähnchen Cordon-bleu mit Sauce, dazu Apfelkohl und Salzkartoffeln A1,G,I

Würzfleisch vom Schwein in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und Bohnensalat A1,F,G,I

Pichelsteiner Gemüseeintopf A1,G,I mit Kasseler, Weißkohl & Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert
Eiw. 18
Fett 9
KH 38
KJ 1305
Kcal 310

04.06. Do 2 Backfischlet in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat A1,D,F,G,I

Schweineroulade mit Sauce, dazu Rahmhampignons und Salzkartoffeln A1,G,I,J

Paprika-Sahne-Hähnchen in pikanter Sahnesauce, dazu Gnocchi und Dessert A1,C,F,G,I
Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

05.06. Fr Schweinebraten mit Sauce, dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J

deftige Krautpfanne Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,I

Eierragout A1,C,F,G,I,J Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu Salzkartoffeln und Obst
Eiw. 25
Fett 27
KH 51
KJ 2353
Kcal 563

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE-Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

06.06. Sa Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse & Gartenkräutern, dazu Dessert F,G,I
Eiw. 26
Fett 23
KH 42
KJ 2005
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 Johaneskeremehl od. Guartermehl

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

07.06. So Schweinegulasch mit 2 Thüringer Klößen, dazu Farmersalat A1,G,I,J

Putenbraten mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst A1,G,I,J
Eiw. 26
Fett 18
KH 48
KJ 2214
Kcal 530

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

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
NICHT VERGESSEN!
Wir nehmen die von Ihnen geringigten Aufträge + Kunststoffbecher wieder zurück

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

01.06.

Mo

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

Brokkoli-Kohlragemüse
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Dessert A1,F,G

Schweinesteak „Au Four“
mit Würzfleisch und Käse überb., Röst-
kartoffeln⁶, Salat, Dessert A1,F,G,I,J

02.06.

Di

Hähnchenbruststreifen A1,F,G,I,H3
auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie,
Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter

3 Stück Hefeklöße
mit warmen Mischobst, dazu ein belegtes
Brötchen mit Käse A1,G,X

Holsteiner Schnitzel A1,C,G
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,
dazu Kartoffelgratin, Salat und Obst

03.06.

Mi

Ital. Nudelsalat mit Mozzarella A1,F,G
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Sonnen-
blumenkernen, Balsamicodressing, Dessert

buntes Gemüsecurry
mit Kokosmilch, dazu gedünster Reis
und Dessert A1,F,G,I

Wildgulasch
mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer
Klößen, dazu Dessert A1,C,F,G,I

04.06.

Do

Quarkpokal „Banana“
Sahniger Schokoquark mit Banane,
überzogen mit Vanillesauce G

Gabelspaghetti
in feiner Käsesahnesauce, dazu Karotten-
Apfel-Salat und frisches Obst A1,G

gebratene Kalbsleber A1,G,I,J
mit Apfel-Röstzwiebelsauce, Kartoffel-
püree, Karotten-Apfel-Salat und Obst

05.06.

Fr

gebratene Putenbrust
auf Remouladensauce, Kartoffelsalat und
Mixed Pickles C,F,G,I,J

Vegane Hackbällchen
auf Paprika- Tomatenragout, dazu Reis
und Dessert A1,C,F,G,I

Thunfischsteak gegrillt⁸
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken,
Kräuterdip und Salat, Dessert A1,D,G

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Partyfrikadellen, Sojasprossen und
Paprika, dazu 1 Brötchen und
American Dressing
A1,C,F,G

MENÜ 8

Schweinehaxe gegrillt

dazu hausgemachter Kartoffelsalat⁶
und Senf
A1,C,G,J

23. Woche

Abendbrot vom 01.06. bis 07.06.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Mo

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

Di

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

Di.

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

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheib. So.-blumenkernbrot & Butter A1,G

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheib. So.-blumenkernbrot & Butter A1,G

Do

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

Do

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

Fr

gebratene Putenbrust
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und
Mixed Pickles C,F,G,I,J

Fr

gebratene Putenbrust
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und
Mixed Pickles C,F,G,I,J

Sa

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

Sa

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

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A1,C,G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A1,C,G

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 Guarkeimehl

- 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 Guarkeimehl