

gem. GmbH

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

45. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I (ohne Kennzeichnung) MENÜ II (rot gekennzeichnet) MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

03.11. Mo Deftige Erbsensuppe mit Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Burgunderbraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse¹⁰, dazu Petersilienkartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 2204 524

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

04.11. Di pikantes Hühnerfrikassee dazu gedünsteter Reis und rote Bete Salat A1,F,G,I

Thüringer Rostbrätel mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I,J

Seelachsgrillfilet A1,D,F,G,I mit mediterranem Gemüse, dazu Bandnudeln und frisches Obst 3,0 BE Kcal 36 6 2353 392

05.11. Mi paniertes Seelachsfilet in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat A1,D,F,G

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Nudeln und Rohkostsalat A1,F,G,I,J

Kohlrübeneintopf A1,G,I mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE Kcal 34 20 2224 504

06.11. Do Cordon-bleu (gefüllt mit Kochschinken und Käse), dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln A1,G,I

Chili con Carne mit Hackfleisch, rote Bohnen und Mais, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I

Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus, gedünsteter Brokkoli und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 17 9 1313 316

07.11. Fr Wurstgulasch A1,G,I Jagdwurst, Gurke und Zwiebel in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und frisches Obst

Currywurst A1,F,G,I in Tomaten-Curryrahm, dazu hausgemachter Kartoffelbrei & Paprika-Mais-Salat

Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch, dazu Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 34 20 2114 504

MENÜ II

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

Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen⁴ und feinem Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 25 18 45 2617 625

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

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

Putenbrustbraten in Sahnesauce, dazu Sommergemüse & Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 3,0 BE Kcal 42 16 37 1953 466

Hergestellt von: Menü Express Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

03.11.

Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

buntes Gemüseallerlei
in Zitronenbuttersauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G

Schweinesteak „Au Four“ A1,F,G,I,J
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Röstkartoffeln, Salat und Dessert

04.11.

Di

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

4 Stück Eierkuchen A1,C,G
mit Zucker und 1 großer Becher Apfelmus, dazu ein belegtes Brötchen mit Käse

gefüllte Schweinelende A1,G,I,J
mit Hackfleisch, Champignonsauce, dazu Spätzle, Rote Bete und Obst

05.11.

Mi

Italienischer Brotsalat
mit Salami, Tomate, Rucola, geriebenen Käse & Dressing, dazu Dessert A1,C,G

Gabelspaghetti
mit feiner Blattspinat-Käsesauce, dazu Rohkostsalat und Dessert A1,C,G,I

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

06.11.

Do

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln G

Vegetarische Frühlingsrolle A1,F,G,I,J
in Kurkumasauc, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst

gebackene Kalbsleber A1,G,I,J
mit Apfel-Röstzwiebelauce, dazu Kartoffelpüree, Salat und frisches Obst

07.11.

Fr

Salatteller "Mexiko" mit Tomate, Mais
Eisberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen, Putenstreifen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

Gemüseschnitzel
dazu Brokkoligemüse und hausgemachter Kartoffelbrei, Dessert A1,G,I

Rotbarschfilet panierts A1,C,D,F,G,I
mit Remouladensauce, dazu warmer Speckkartoffelsalat und Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison mit Kartoffelaschen
(gefüllt mit Frischkäse),
dazu Kräuterdressing
A1,C,G

MENÜ VIII

Pasta-Hack-Auflauf
mit buntem Gemüse und Käse
überbacken, dazu Dessert
A1,C,G,I

45. Woche

Abendbrot vom 03.11. bis 09.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen und Butter

Di

hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Mi

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und
Butter A1,G

Do

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

Fr

Schnittlauchquark
mit Garnitur und Kürbiskernbrot 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

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

Abendbrot vom 03.11. bis 09.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen und Butter

Di.

hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Mi

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und
Butter A1,G

Do

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

Fr

Schnittlauchquark
mit Garnitur und Kürbiskernbrot 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

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