

Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH

DE
TH 03593
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom

15.09.-21.09.2025

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

38. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

15.09. **Mo**
frischer Möhreintopf
mit Kartoffeln und Würstchenscheiben, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

16.09. **Di**
4 Eierkuchen
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus
A1,C,G

17.09. **Mi**
Gehackessauce (Schwein)
dazu Spiralnudeln und Rotkrautsalat
A1,C,F,G,I

18.09. **Do**
Cordon Bleu (Hähnchen)
dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln
A1,F,G,I

19.09. **Fr**
Frikassee vom Huhn
mit Spargelstücken, dazu gedünsteter
Reis und Rote Bete A1,F,G,I

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

Thüringer Knacker
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln
und Senf, Dessert A1,G,I,J

Gulasch gemischt (Schwein/Rind)
in Sahnesauce, dazu Semmelknödel und
Bohnensalat A1,G,I,J

Spanferkelrollbraten
mit Sauce, dazu Portee und Salzkartoffeln
A1,F,G,I,J

panierte Flunder
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensauce A1,C,D,F,G,I

Schweinesteak
mit pikanten Letscho und Röstkartoffeln
A1,F,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

Hähnchenbrust natur A1,F,G,I
in Curryrahmsauce mit Früchten, dazu
gedünsteter Reis und Dessert 3,0 BE
Kcal 551

2 Rostbratwürstchen
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
und frisches Obst A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 524

Gedämpftes Seelachsfilet
in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln,
dazu Rotkrautsalat A1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 392

Eierragout A1,C,F,G,I,J
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu
Salzkartoffeln, frisches Obst 3,0 BE
Kcal 563

Rinderschmorbraten
mit Sauce, Kohlrabi-Möhrengemüse
und Salzkartoffeln A1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 563

MENÜ II

20.09. **Sa**
Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln,
Dessert A1,F,G,I

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Hünersuppenintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und
Reis, dazu Dessert F,I 3,0 BE
Kcal 403

21.09. **So**
geschmorte Schweinebäckchen
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thür. Klöße,
frisches Obst A1,F,G,I,J

gegrillte Putenoberkeule
mit Saucen, dazu Blumenkohl 5,10
u. Salzkartoffeln, Obst A1,F,I 3,5 BE
Kcal 498

- 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. Quarkermehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

15.09.

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und
Butter, Dessert A1,C,F,G

Brokkoli-Kohlrabi-Gemüse
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln₆ und
Dessert A1,F,G,I

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

16.09.

Die

gemischter grüner Salat mit Walnüssen
Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse-
raspel, Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

Überbackene Zucchini
gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensauce &
gedünsteter Reis & Obst A1,C,F,G,I

Putensteak „Melba“ mit Pflirsich
& Käse überbacken, dazu Rahmsauce,
Gnocchi & Bohnensalat, Obst A1,C,G,I

17.09.

Mi

Bunter Reinsudelsalat
mit Tomate, Paprika, Oliven, Gyros,
Zwiebel und Zaziki, dazu Dessert A1,C,F,G

Vollkornspiralen
mit Tomatensauce und Reibkäse, dazu
Rotkrautsalat und Dessert A1,C,G,I

Hirschbraten A1,C,G,I
mit Waldpilzsauce, dazu Rotkohl und
2 Thüringer Klöße, Dessert

18.09.

Do

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

süße Schupfnudeln
mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Zucker und Zimt, Dessert A1,G

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

19.09.

Fr

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und
Schokostreusel G

Gemüseschnitzel
mit Sauce Hollandaise, dazu
Salzkartoffeln₆ und Dessert A1,G,I

Forelle „Müllerin“₈ A1,D,G
mit zertlassener Butter, dazu Petersilien-
kartoffeln₆ und Salat, Dessert

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Kartoffeltaschen (gefüllt mit
Frischkäse), dazu Cocktaildressing
A1,G

MENÜ VIII

Pizza „Hawaii“₉

mit gekochtem Schinken,
Ananas und Käse überbacken,
dazu Dessert
A1,G,I,J

38. Woche

Abendbrot vom 15.09. bis 21.09.2025

Abendbrot vom 15.09. bis 21.09.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und
Butter A1,C,F,G

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und
Butter A1,C,F,G

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

Schnittlauchquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
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

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Brötchen und Butter A

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Brötchen und Butter A

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A, G

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A, 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 Guarkeermehl

- 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 Guarkeermehl