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 27.02.-05.03.2023

09.Woche

Kundenname:
Tour:

	MENÜ I (ohne Kennzeichnung)	MENÜ II (rot gekennzeichnet)	MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
27.02. Mo	**Hühnersuppeneintopf** mit Gemüse- und Reiseinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I	**Frikadelle** mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln6, Dessert A1,G,I	**Zucchinipfanne** A1,F,G,I mit Schweinegehacktem und Zucchini in Tomatens.5,10, Nudeln, Dess. 4,0 BE Eiw. 35 Fett 17 KH 38 KJ 2201 Kcal 524
28.02. Di	**Thüringer Bratwurst** mit Sauce auf Sauerkraut, dazu hausgem. Kartoffelbrei6 und Senftübchen A1,G,I	**hausmacher Sülze** mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln6 A1,F,G,I	**Rinderrollbraten** mit Sauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln6 A1,G,I 3,0 BE Eiw. 26 Fett 27 KH 51 KJ 2353 Kcal 563
01.03. Mi	**feiner Reisbrei** mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,G	**Gulasch halb und halb** in Sahnesauce, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln6 A1,G,I,J	**paniertes Fischfilet** auf Rahmspinat10, dazu Salzkartoffeln6 und frisches Obst A1,F,G,D 3,0 BE Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520
02.03. Do	**Jagdwurstwürfel** in Tomatensauce, dazu Spiralen und bunter Mais-Paprika-Salat A1,C,G,I	**Rahmschnitzel** mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln6 und bunter Mais-Paprika-Salat A1,C,F,G,I	**Putenkeulenbraten** mit Sauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln6 A1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 42 Fett 16 KH 37 KJ 1953 Kcal 466
03.03. Fr	**pikantes Hühnerfrikassee** mit Spargelstücken, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I	**gefüllte Kohlroulade** mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln6 A1,F,G,I	**Seelachsgrillfilet** A1,C,F,G,I,J auf mediterranem Gemüse, dazu gedünst. Reis und frisches Obst 3,0 BE Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ II	MENÜ III Schonkost
04.03. Sa	**Hähnchenpfanne** A1,F,G,I Hähnchenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse & Champignons, dazu Spätzle, Dess.	**Reiseintopf** mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 436
05.03. So	**Mutzbraten** mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, Kompott A1,F,I	**Putengulasch10** mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln6, dazu Kompott A1,F,I 3,0 BE Eiw. 68 Fett 18 KH 46 KJ 2617 Kcal 625

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

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxitationsmittel
7 = gewachst
8 = geschwefelt
9 = geschwärzt
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = gebunden mit Johanneskernmehl od.Guarkernmehl

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
27.02. **Mo**	**Brathering** mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu Brot und Butter, Dessert **A1,G**	**Spätzlepfanne** mit Kräutern, Möhren und Brokkoli, dazu Rahmsauce und Salat, Dessert **A1,F,G,J**	**Schweinesteak „Au Four“** mit Würzfleisch und Käse überb., Röstkartoffeln6, dazu Salat, Dessert**A1,F,G,I,J**
28.02. **Die**	**Hähnchenbruststreifen A1,F,G** auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter	**Brokkoli-Nussecke** mit rote Beete Schaum, dazu hausgem. Kartoffelbrei6 und Krautsalat **A1,G,I**	**Pfannengyros** mit Tzatziki, dazu Tomatenreis, Krautsalat und Dessert **A1,F,G,I**
01.03. **Mi**	**Exotischer Glasnudelsalat** mit Hähnchenbrustreifen, dazu frisches Obst **A1,C,F,G**	**3 Spiegeleier** auf Rahmspinat10, dazu Salzkartoffeln6 und frisches Obst **A1,C,G,I,J**	**Hirschgulasch A1,C,G,I** mit Preiselbeerrahmsauce, dazu Rotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst
02.03. **Do**	**Italienischer Brotsalat** mit Salami, Baguette, Rucola, geriebenen Käse & Dressing, dazu Dessert **A1,G**	**Spiralen** mit Pilzrahmsauce, dazu bunter Mais-Paprika-Salat und Dessert **A1,C,F,G,I**	**Hähnchenbrust natur A1,G,I,J** mit Gorgonzolasauce, gedünsteter Reis und bunter Mais-Paprika-Salat, Dessert
03.03. **Fr**	**Salatteller "Mexiko" mit Tomate, Mais** Eisberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen, Putenbrust, Dressing, Bröt. & Butter **A1,G**	**vegetarische Paella** Reis-Gemüsepfanne, dazu Kräuterdip und frisches Obst **A1,F,G,I**	**Parmesanschnitzel** mit Tomatenspaghetti, dazu Salat und frisches Obst **A1,C,F,G,I,J**

Täglich
von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison mit Schinkenstreifen, dazu
1 Brötchen und Frenchdressing **A1,G**

MENÜ VIII

Haxe gegrillt
dazu hausgemachter Kartoffelsalat6
und Senftübchen **A1,G**

09.Woche

Volkssolidarität thür. Gem. GmbH, Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Abendbrot vom 27.02.2023 – 05.03.2023

Mo	**Brathering** mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu 2 Scheiben Brot und Butter **A1,G**
Di	**Schinkenplatte9** roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Brötchen **A1,G**
Mi	**paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat6, Garnitur und Senftübchen **A1,C,G,I,J**
Do	**Aufschnittplatte** mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter **A1,G**
Fr	**Schnittlauchquark** mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter **A1,G**
Sa	**Bratenplatte** 3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und 2 Scheiben Brot **A1,G**
So	**Käsesalat** dazu Butter und 1 Baguettebrötchen **A1,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 erhalten

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker oder
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: **Tour:**

Abendbrot vom 27.02.2023 – 05.03.2023

Mo	**Brathering** mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu 2 Scheiben Brot und Butter **A1,G**
Di	**Schinkenplatte9** roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Brötchen **A1,G**
Mi	**paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat6, Garnitur und Senftübchen **A1,C,G,I,J**
Do	**Aufschnittplatte** mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter **A1,G**
Fr	**Schnittlauchquark** mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter **A1,G**
Sa	**Bratenplatte** 3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und 2 Scheiben Brot **A1,G**
So	**Käsesalat** dazu Butter und 1 Baguettebrötchen **A1,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 enth.

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit Johanniskernmehl o.