

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

48. Woche

Kundenname:

Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

28.11.
Mo

deftige Gemüsesuppe
mit Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen und
Dessert A1,F,G,I

panierte Jagdwurst
mit Sauce auf Wirsinggemüse, dazu Salz-
kartoffeln⁶ und Dessert A1,C,G,I

Italienisches Tomatenfleisch Eiw. 41
Schweinefleisch¹⁰ mit Tomatenwürfeln⁶ KH 40
dazu Nudeln, Dessert A1,C,F,G,I 3,5 BE KJ 55
Kcal 3256

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

29.11.
Di

4 Eierkuchen
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus
A1,C,G

Burgunderbraten
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salz-
kartoffeln⁶ A1,C,F,G,I,J

Putengeschnetzeltes Eiw. 33
in Sahnesauce, dazu Pfannengemüse KH 10
und gedünsteter Reis A1,F,G,I 3,0 BE KJ 36
Kcal 1433

30.11.
Mi

Gehacktesauce
dazu Butternudeln und Weißkrautsalat
A1,C,F,G,I

Seelachsfilet natur
in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Weißkrautsalat A1,C,F,G,I,J

Kräuterrührei Eiw. 30
auf Rahmspinat¹⁰, dazu Salzkartoffeln⁶ KH 20
und frisches Obst A1,C,F,G,I 3,0 BE KJ 36
Kcal 1916

01.12.
Do

3 Königsberger Kochklopse
mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Karottenrohkost A1,C,F,G,I

Thüringer Grützwurst
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln⁶ A1,G,I,J

pikantes Hühnerfrikassee Eiw. 24
mit Spargelstücken, dazu gedünsteter KH 26
Reis & Karottenrohkost A1,F,G,I 3,0 BE KJ 44
Kcal 2500

02.12.
Fr

Hähnchenschnitzel
mit Sauce und Mischgemüse, dazu Salz-
kartoffeln⁶ A1,C,G,I

paniertes Flunderfilet
mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln⁶
A1,C,F,G,I

Rindersaftgulasch Eiw. 25
in Sahnesauce, dazu Mischgemüse und KH 34
Salzkartoffeln⁶ A1,G,I,J 3,0 BE KJ 36
Kcal 2423

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

03.12.
Sa

weißer Bohneneintopf
mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln⁶,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

3 Gehacktesklößchen Eiw. 31
auf Rahmkohlrabi¹⁰ mit Salzkartoffeln⁶ KH 30
dazu Dessert A1,F,G,I,J 3,0 BE KJ 36
Kcal 2444

04.12.
So

Rindersauerbraten
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer
Klöße, frisches Obst A1,I,J

Schweinesteak natur A1,C,F,G,I Eiw. 50
mit Sauce¹⁰, dazu Erbsengemüse und KH 12
Salzkartoffeln⁶, frisches Obst 4,0 BE KJ 36
Kcal 1953

- 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 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)

28.11.
Mo

Geflügelsalat A1,C,G,J
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert

29.11.
Die

verschiedene Blattsalate A1,G
mit Tomaten- und Gurkenscheiben,
Kräuter dressing, Croutons, Bröt. & Butter

30.11.
Mi

Reisnudelsalat
mit Gyros und Tzatziki, dazu frisches Obst
A1,C,F,G

01.12.
Do

gebratene Hähnchenkeule
mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben, dazu
bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

02.12.
Fr

Toskanischer Brotsalat mit Eisberg
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Basilikum-Kräuter dressing, Obst A1,G

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

Spätzlepfanne
mit Kräutern, Möhren und Brokkoli, dazu
Rahmsauce und Dessert A1,F,G,J

Blumenkohl im Backteig
mit Petersilienkartoffeln⁶ und Cocktail-
Dip, dazu Dessert A1,C,F,G,I,J

Butternudeln
dazu feine Kräuter-Tomatensauce und
Weißkrautsalat, frisches Obst A1,C,F,G,I

mediterranes Gemüse
Pilze, Paprika, Zucchini und Kräuter, dazu
gedünsteter Reis und Joghurtdip A1,F,G,I

Italienischer Nudelaufbau
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu
frisches Obst A1,C,G,I

MENÜ VII Sondermenü

gefüllte Schweinelendchen A1,G,I
mit Hackfleisch, Cham.-Rahmsauce,
Röstkartoffeln⁶, dazu Salat und Dessert

Kaninchenkeule geschmort
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

gefüllte Putenrolle mit Brokkoli
dazu Kurkumagemüsesauce und Band-
nudeln, frisches Obst A1,F,G,I,J

Cordon-bleu vom Schwein
mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln⁶ &
Karottenrohkost, Dessert A1,C,F,G,I,J

Spanferkelbraten mit Schwarte
dazu Sauce, Weinsauerkraut und
Kartoffelpüree⁶, frisches Obst A1,G,I

Täglich
von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison mit
Hähnchenbruststreifen, dazu
1 Brötchen und American Dressing
A1,G

MENÜ VIII

Kesselgulasch
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

48. Woche

Abendbrot vom 28.11. bis 04.12.2022

Abendbrot vom 28.11. bis 04.12.2022

Mo

Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Mo

Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Di

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, dazu Gurke und Tomate, 2 Scheiben Weißbrot & Butter A1,G

Di

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, dazu Gurke und Tomate, 2 Scheiben Weißbrot & Butter A1,G

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Do

gebratene Hähnchenkeule

mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben, dazu bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

Do

gebratene Hähnchenkeule

mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben, dazu bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

Fr

Räucherfischplatte

Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Fr

Räucherfischplatte

Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

Salamiplatte

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

Sa

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur, 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 erhalten

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
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

1 = mit Farbstoff
Pökelsalz
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst

9 = mit Nitrit
10= gebunden mit