

Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654



SPEISEPLAN für die Woche vom

15.04.-21.04.2024

16. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

15.04. MO deftige Erbsensuppe mit Fleischelage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

16.04. Di Eierpaddy auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,F,G,I

17.04. Mi 2 Backfischhappen mit Kräutersauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Bohnensalat A1,F,G,D

18.04. Do feiner Griesbrei mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Erdbeerkompott G

19.04. Fr Cordon-bleu A1,G,I,J gefüllt mit Kochschinken und Käse, Sauce, buntes Karottengemüse und Salzkartoffeln

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce und Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,I

Koefisch in Zitronenbittersauce, dazu Salzkartoffeln und Selleriesalat in saurer Sahne A1,C,F,G,I,J

Rinderschmorbraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln A1,F,G,I,J

Schweinesteak „Ungarische Art“ mit Letscho, dazu Röstkartoffeln A1,F,I

panierte Jagdwurst dazu Sauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Bratklöps mit Sauce, dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,G,I 3,0 BEKJ Kcal 524

Jägergulasch vom Schwein A1,C,F,G,I mit Champignons & Kräutern, Semmelknödel, Selleries. in saurer Sahne3, 0 BEKJ Kcal 576

pikantes Hühnerfrikassee dazu gedünsteter Reis und Bohnensalat A1,F,G,I 3,0 BEKJ Kcal 599

Kasselerbraten mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BEKJ Kcal 504

Zucchiniplanne A1,F,G,I mit Schweinegehackten und Zucchini in Tomatens.5,10, Nudeln, Dess. 4,0 BEKJ Kcal 524

MENÜ II

20.04. Sa weißer Bohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

MENÜ III Schonkost

3 Gehacktesklößchen auf Rahmkohlrahbio mit Salzkartoffeln, dazu Dessert A1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 585

21.04. So Rindersauerbraten mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,F,I

Schweinesteak natur A1,C,F,G,I mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE Kcal 466

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwärzt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskörnermehl od. Guarkeermehl

Guter Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
8200 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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

russische Eier A1,C,F,G,J

2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu Brötchen, Dessert

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

Gnocchipfanne

mit bunten Gemüse in Rahmsauce, dazu Salat und Dessert A1,G

MENÜ VII Sondermenü

Schweinesteak „Au Four“

mit Würzfleisch und Käse überb., Röstkartoffeln, dazu Salat, Dessert A1,F,G,I,J

15.04.
Mo

Katalonischer Salateller mit Rettich

Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thunfisch, Zwiebeln, Dress., Bröt., Butter A1,G

Blumenkohl „Polnisch“

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu Rahmkartoffeln und fisches Obst A1,G,I

Putenbrustgeschmetzelkes

dazu Kurkumagemüsesauce und Bandnudeln, fisches Obst A1,C,F,G,I,J

16.04.
Die

Toskanischer Brotsalat mit Eisberg

Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum-Kräuter dressing, Dessert A1,G

Saisongemüse A1,F,G,I

Karotten, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl, dazu gedünsteter Reis & Kräuter dip

Kaninchenkeule geschmort

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

17.04.
Mi

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais

Eisberg, Ei, Kochschinken, Käseraspel, Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,G

vegetarische Pizza A1,C,G

mit Tomaten, Champignons und Brokkoli, überbacken mit Käse, dazu fisches Obst

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasauce, gedünsteter Reis und Eisbergsalat, fisches Obst A1,G,I,J

18.04.
Do

feiner Obstsalat

aus bunten Früchten der Saison

Kartoffelauflauf

mit bunten Gemüse, überbacken mit Käse, dazu Dessert G,I

Pfannengyros

mit Tzatziki, dazu Tomatenreis, Krautsalat und Dessert A1,F,G,I

19.04.
Fr

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Sojasprossen, Paprikastreifen und Fetakäsewürfeln, dazu 1 Brötchen und American Dressing A1,G

MENÜ VIII

Haxe gegrillt

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Senftüchchen A1,G

Guten Appetit

16. Woche

Abendbrot vom 15.04. bis 21.04.2024

Abendbrot vom 15.04. bis 21.04.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Di

Di.

Frikadelle
mit Kartoffelsalat, dazu Senfzubchen
A1,C,F,G,I,J

Frikadelle
mit Kartoffelsalat, dazu Senfzubchen
A1,C,F,G,I,J

Mi

Mi

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

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

Do

Do

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

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

Fr

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A,G

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A,G

Sa

Sa

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

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

So

So

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

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

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
Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
9 = mit Nitrit
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder