

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

# 15. Woche

Kundenname:  
Tour:



## MENÜ I

(ohne  
Kennzeichnung)

06.04. <b>Mo</b>	Ostermontag
---------------------	-------------

07.04. <b>Di</b>	Hühnersuppeintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I
---------------------	---

08.04. <b>Mi</b>	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und frisches Obst A1,C,G,I
---------------------	---

09.04. <b>Do</b>	paniertes Putenschnitzel mit Sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln A1,G,I
---------------------	---

10.04. <b>Fr</b>	3 Königsberger Klöße mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat A1,C,F,G,I
---------------------	--

## MENÜ II

(rot  
gekennzeichnet)

06.04.	Schweinekammbraten mit Sauce10, dazu Apfelrotkohl und 2 Thür. Klöße, Obst A1,C,FG,I,J
--------	---

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

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

09.04.	Kalbsgulasch in Sahnesauce, dazu Semmelknödel und Weißkraut- Möhrensalat A1,C,F,G,I,J
--------	---

10.04.	Mutzbraten mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln A1,F,G,I,J
--------	---

## MENÜ III Schonkost

(schwarz  
gekennzeichnet)

06.04.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, Balkangemüse und Salzkartoffeln, Obst A1,C,F,G,I 3,5 BE	Eiw. 29 Fett 24 KH 43 KJ 2228 Kcal 532
--------	--	--

07.04.	3 gekochte Eier A1,C,F,G,I in Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert	Eiw. 26 Fett 27 KH 51 KJ 2353 Kcal 563
--------	---	--

08.04.	Seelachsgrillfilet A1,D,F,G,I auf mediterranem Gemüse, dazu gedünst. Reis und frisches Obst 3,0 BE	Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392
--------	--	---

09.04.	Steckrübenintopf A1,G,I mit Rauchaufschnitt und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen und Dessert	Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
--------	---	--

10.04.	gedünstete Hähnchenstreifen in Brokkoli-Sahnesauce, dazu SpiralenKH und Rote Bete A1,C,F,G,I	Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
--------	--	--

## MENÜ II

11.04. <b>Sa</b>	Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,I
---------------------	---

## MENÜ III Schonkost

11.04.	Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse & Garten- kräutern, dazu Dessert F,G,I	Eiw. 26 Fett 23 KH 42 KJ 2005 Kcal 478
--------	---	--

12.04. <b>So</b>	Minihaxen mit Sauce dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klößen und frisches Obst A1,G
---------------------	---

12.04.	Putenbraten mit Sauce10, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst A1,G,I,J	Eiw. 26 Fett 18 KH 48 KJ 2214 Kcal 530
--------	--	--

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 = geschwefelt
- 9 = Geschwefelt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskörnermehl od. Quarkermehl

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

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

- Allergene:
- A1(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 = Castanien
- 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 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

06.04.

**Mo**

Ostermontag

Ostermontag

Ostermontag

07.04

**Di**

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

**Brokkoli- Nussecke**  
mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln  
und Salat, Dessert A,G,HI,H2,I

**Parnesanschnitzel**  
mit Tomatenspaghetti, dazu Salat und  
Dessert A1,C,F,G,I,J

08.04.

**Mi**

**Schwarzwälder Quarkpokal**  
mit Vanillequark, Sauerkirschen und  
Schokostreusel G

**Gemüseuuggets**  
in Tomatensauce, dazu hausgemachter  
Kartoffelbrei und Dessert A1,F,G,I

**Wildschweinbraten** A1,F,G,I  
in Waldpilzrahmsauce, dazu Rotkohl  
und 2 Thüringer Klöße, Dessert

09.04.

**Do**

**Ital. Nudelsalat mit Mozzarella** A1,F,G  
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Sonnen-  
blumenkerne, Balsamicodressing, Dessert

**3 Thüringer Quarkkeulchen** A1,C,G  
dazu 1 großer Becher Apfelmus und  
1 Brötchen mit Käse belegt

**Lasagne „Bolognese“** A1,G,I  
mit Hackfleisch-Tomatensauce & Käse  
überbacken, Salat und frisches Obst

10.04.

**Fr**

**paniertes Schweineschnitzel**  
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf  
A1,C,G,I,J

**hausgemachter Kräuterguark**  
dazu Salzkartoffeln und frisches Obst  
F,G,I

**Fischfilet Bordelaise** A1,C,D,F,G,I  
mit holländischer Sauce, dazu  
Bandnudeln und Rote Bete, Dessert

**Täglich**

**von**

**Dienstag bis Freitag**

**MENÜ 5**

**Salatpokal**

frische Salate der Saison  
mit Mozzarella, dazu 1 Brötchen  
und Frenchdressing  
A1,C,G

**MENÜ 8**

**Schweinehaxe gegrillt**

dazu hausgemachter Kartoffelsalats  
und Senf  
A1,C,G,J

**15. Woche**

**Guten Appetit**

Abendbrot vom 06.04. bis 12.04.2026

Abendbrot vom 06.04. bis 12.04.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter, A1,C,G,J

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter, A1,C,G,J

**Di**

**Käseplatte**

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

**Di.**

**Käseplatte**

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

**Mi**

**hausgemachte Wurstplatte**

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

**Mi**

**hausgemachte Wurstplatte**

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

**Do**

**Schinkenplatte**

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu  
Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

**Do**

**Schinkenplatte**

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu  
Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

**Fr**

**paniertes Schweineschnitzel**

mit Kartoffelsalat A1,C,G,I,J

**Fr**

**paniertes Schweineschnitzel**

mit Kartoffelsalat A1,C,G,I,J

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, 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 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  
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