



Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

30. Woche

Kundenname:
Tour:



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 I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

25.07.
Mo

Nudelsuppe
mit Gemüse- und Rindfleischseinlage, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,C,G

Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce und Salz-
kartoffeln⁶, Dessert A1,F,G,I

2 Rostbratwürstchen Eiw. 35
auf Rahmspinat¹⁰, dazu Salzkartoffeln⁶ KH 17
und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE KJ 2201
Kcal 524

26.07.
Di

3 Hefeklöße
mit warmen Zimtbirnen A1,C,G

Würzfleisch (vom Schwein)
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und
frisches Obst A1,F,G,L

3 gebratene Fleischklößchen Eiw. 29
mit Sauce auf Spargelgemüse¹⁰, dazu KH 24
Petersilienkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE KJ 2204
Kcal 524

27.07.
Mi

Hähnchenschnitzel
dazu Sauce, Blumenkohlgemüse und Salz-
kartoffeln⁶ A1,G,I,J

Szegediner Gulasch vom Schwein
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salz-
kartoffeln⁶ A1,G,I

Kartoffeleintopf A1,F,G,I Eiw. 25
mit 2 Wiener Würstchen⁴ und feinem KH 18
Gemüse, dazu Brötchen, Dessert^{3,0} BE KJ 2617
Kcal 625

28.07.
Do

feines Rindergeschnetzeltes
in Sahnesauce, dazu Gabelspaghetti und
Rotkrautsalat A1,C,F,G,I

Thüringer Rostbrätel
mit gebratenen Zwiebeln, dazu Röst-
kartoffeln⁶ A1,F,G,I

Fischburger Eiw. 40
mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln⁶ KH 28
und Rotkrautsalat A1,F,G,D 3,0 BE KJ 2178
Kcal 520

29.07.
Fr

ofenfrischer Hackbraten
mit Sauce, dazu Butterbohnen und Salz-
kartoffeln⁶ A1,G,I

Seehechtfilets paniert
in Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Karotten-Apfel-Salat A1,F,G,D

Italien. Tomatenfleisch A1,C,F,G,I Eiw. 41
Schweinefleisch¹⁰ mit Tomatenwürfeln⁴ KH 40
dazu Nudeln, Karotten-Apfel-S.3,5 BE KJ 3256
Kcal 777

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

30.07.
Sa

bunter Gemüseeintopf
mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I,J

gegrillte Hähnchenkeule Eiw. 36
mit Sauce¹⁰, dazu Vitalgemüse und KH 20
Salzkartoffeln⁶, Dessert A1,F,G,I 3,5 BE KJ 2335
Kcal 557

31.07.
So

Burgunderbraten
mit Bratensauce, dazu Bohnengemüse und
Salzkartoffeln⁶, Kompott A1,G,I,J

Putenkeulenbraten Eiw. 33
mit Bratensauce¹⁰, dazu Fingermöhren KH 12
& Salzkartoffeln⁶, Komp. A1,F,I 3,0 BE KJ 2148
Kcal 513

- 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 Johannesskernmehl 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)

25.07.
Mo

Brathering

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu Brot und Butter, Dessert A1,G

26.07.
Die

Tortellinisalat

mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch, dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I,J

27.07.
Mi

Quarkpokal „Birne Helene“

Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce G

28.07.
Do

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais

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

29.07.
Fr

gebratene Hähnchenkeule

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

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

herzhafte Kartoffel-Gemüsepfanne

mit Paprika, Brokkoli und Möhren, dazu Dessert A1,G,I

Omelette

mit Champignons, dazu Röstkartoffeln⁶, Salat und frisches Obst A1,C,F,G,I

veganer Kürbis-Kartoffeltopf

mit Lauch und Paprika, dazu frisches Obst A1,I

Vollkornnudeln

dazu feine Kräuter-Tomatensauce und Rotkrautsalat, frisches Obst A1,C,G

Brokkoli-Kohlrabigemüse

in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und Dessert A1,F,G,J

MENÜ VII Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“

mit Champignon-Sahne-Sauce und Röstkartoffeln⁶, Salat, Dessert A1,G,I

Lasagne „Bolognese“ A1,G,I

Nudelaufbau mit Hackfleisch-Tomatensauce & Käse, dazu Salat, frisches Obst

Hirschrollbraten A1,C,G,I

mit Preiselbeerrahmsauce, dazu Rotkohl & 2 Thüringer Klöße, Dessert

Holsteiner Schnitzel A1,C,G

mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken, Kartoffelgratin, Rotkrautsalat, Obst

Putensteak „Hawai“ mit Ananas A1,G,I

& Käse überbacken, Rahmsauce, Curryreis, dazu Karotten-Apfel-Salat, Dessert

Täglich
von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Schinkenstreifen, dazu 1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

Haxe gegrillt

dazu hausgemachter Kartoffelsalat⁶ und Senftübchen A1,G

30. Woche

Abendbrot vom 25.07. bis 31.07.2022

Mo großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Di 1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat⁶, Garnitur und Senf-
tübchen A1,C,G,J

Mi Salamiplatte⁹
3 Sorten Salami mit Garnitur, dazu
Butter und 2 Scheiben Kürbiskernbrot A1,G

Do Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käseecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A1,G

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

Sa Aufschnittplatte
mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A1,G,I,J

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 25.07. bis 31.07.2022

Mo großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Di 1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat⁶, Garnitur und Senf-
tübchen A1,C,G,J

Mi Salamiplatte⁹
3 Sorten Salami mit Garnitur, dazu
Butter und 2 Scheiben Kürbiskernbrot A1,G

Do Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käseecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A1,G

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

Sa Aufschnittplatte
mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A1,G,I,J

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.

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

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst

9 = mit Nitrit
10= gebunden mit