



16. Woche

Kundenname:
Tour:

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld
Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584.
Bad Blankenburg Tel: 03674/141654



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

17.04. Mo
Hühnersuppenintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

18.04. Di
Würzfleisch vom Schwein in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und rote Beete Salat A1,F,G,I

19.04. Mi
Jagdwurstwürfel in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und frisches Obst A1,C,G,I

20.04. Do
Putenschnitzel mit Sauce und Buttergemüse, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J

21.04. Fr
3 Königsberger Klöpse mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat A1,C,F,G,I

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

Szegeediner Gulasch mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G,I

Thüringer Rostbrätel mit gebratenen Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

gefüllte Kohlroulade mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln A1,F,G,I

Schweinerollbraten mit Sauce, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J

geschmorte dicke Rippe mit Barbecue Sauce, dazu warmer hausgemachter Kartoffelsalat A1,F,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Senfeier A1,C,F,G,I,J 3 gekochte Eier in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert 3,0 BE Kcal 563

Schlemmerfischpfanne „Toskana“ dazu gedünsteter Reis und rote Beete Salat A1,C,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 392

gekochtes Rindfleisch A1,G,I mit Meerrettichsauce, dazu Bouillionkartoffeln und frisches Obst 3,0 BE Kcal 583

Grüppchenintopf mit Rauchaflisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I 3,0 BE Kcal 520

Hähnchenstreifen in Brokkolisahnesauce, dazu Nudeln und Rohkostsalat A1,C,F,G,I 3,0 BE Kcal 504

MENÜ II

22.04. Sa
Schnittbohnenintopf mit 2 Krakauer Würstchen⁴, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

23.04. So
Kasselerbraten mit Sauce, dazu Rotkohl und Thüringer Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

offenfrischer Hackbraten⁴ A1,C,F,G,I mit Sauce¹⁰, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln⁶, Dessert 3,0 BE Kcal 332

Rindersauerbraten A1,F,G,I,J mit Sauce¹⁰, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln⁶, frisches Obst 4,0 BE Kcal 637

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskermehl od. Quarkfermehl

- 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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

17.04.
Mo

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

Nudelplatte „Verona“ Käsetortellini
Gorgonzolasauce, Penne Nudel, Tomatensauce, dazu Salat und Dessert A1,F,G,I

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

18.04.
Die

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

3 Hefeklöße
mit warmen Mischobst A1,C,G

Wildgulasch
mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klößen, dazu Dessert A1,C,F,G,I

19.04.
Mi

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreusel G

Gemüsebällchen
in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und frisches Obst A1,F,G,I,J

Rotbarschfilet paniertes A1,C,F,G,I
mit Remouladensauce, dazu warmer Speckkartoffelsalat und frisches Obst

20.04.
Do

Ital. Nudelsalat mit Mozzarella A1,C,F,G
Tomaten, Rucola, Knob., Kochschinken, Pinienkernen, Balsamicodressing, Dessert

hausgemachter Kräuterquark
dazu Salzkartoffeln und Dessert F,G,I

Schachlikspieß A1,C,F,G,I
mit Basilikum-Tomatensauce und Blattspinat-Risotto, dazu Dessert

21.04.
Fr

Fitnessatlätler mit Tomate, Gurke
Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Salatmix, Hackbällchen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

exotische Couscouspfanne
dazu Joghurt dip und frisches Obst A1,F,G,I

gefüllte Schweinlendchen A1,G,I
mit Hackfleisch, Chan.-Rahmsauce, hausm. Spätzle, Rohkostsalat & Obst

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

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

MENÜ VIII

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch, Champignons und Schmelzkäse, dazu 1 Brötchen A1,G,I

16. Woche

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 17.04. bis 23.04.2023

Abendbrot vom 17.04. bis 23.04.2023

Holländischer Käsesalat

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

Mo

Holländischer Käsesalat
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senftübchen A1,C,G,I,J

Di

Di

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

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

Mi

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Do

Do

Schinkenplatte

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot 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 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 enth.

Fr

Fr

Käseplatte
2 verschied. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel & Butter A1,G

Hausmacher Stütze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,F,G,I,J

Sa

Sa

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,F,G,I,J

So

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A1,C,F,G,I,J

Allergene erhalten

Allergenen enth.

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit Johanniskernmehl

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl

oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Quarkermehl

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit Johanniskernmehl o.

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl o.