

Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH



SPEISEPLAN für die Woche vom 01.09.-07.09.2025

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

36. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I (ohne Kennzeichnung)

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

02.09. Di Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Senf A1,G,I,J

03.09. Mi Eierpaddy auf Rahmspinat0, dazu Salzkartoffeln6 und frisches Obst A1,C,F,G,I

04.09. Do Schweinegulasch in Sahnesauce, dazu Spiralen und Weißkrautsalat A1,F,G,I,J

05.09. Fr Hähnchenschnitzel mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln6 A1,G,I

MENÜ II (rot gekennzeichnet)

gefüllte Paprikaschote in Schinken-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln6 und Dessert A1,F,G,I

gepökelter Schweinekamm mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln6 und frisches Obst A1,G,I,J

Rinderschmorbraten mit Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln6 A1,G,I,J

gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu hausgemachte Röstkartoffeln6 A1,C,D,F,G,I

Chili con Carne mit Hackfleisch, rote Bohnen und Mais, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I

MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse0, dazu Petersilien-kartoffeln6, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 524

Hähnchenbrust gedünstet mit Sauce, dazu Romanesco und Salz-kartoffeln6 A1,C,F,G,I 3,0 BE Kcal 466

Seelachswürfel in Tomatensauce, dazu bunter Gemüse-Reis & Gurkensalat A1,D,F,G,I 3,0 BE Kcal 392

Steckrübeneintopf A1,G,I mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE Kcal 504

Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch, dazu Salz-kartoffeln6 A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 504

MENÜ II

06.09. Sa Pichelsteiner Gemüseintopf mit Kasselerwürfel9 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

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

MENÜ III Schonkost

3 Geflügelhack Klößchen auf Rahmkohlrabi0 mit Salzkartoffeln6, dazu Dessert A1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 557

Schweinesteak natur A1,F,G,I mit Sauce0, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln6, frisches Obst 4,0 BE Kcal 513

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 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johanniskeimern od. Guarkeimern

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

- Allergene:**
A1(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)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

01.09.

Mo

bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,G,J

Tortellini mit Käse gefüllt

dazu feine Käsesahnesauce, Salat und Dessert A1,G

Parmesanschnitzel

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

02.09.

Die

bunter Obstsalat HI

mit Banane, Melone, Mandarine, Ananas, Birne, Pfirsich und karam. Mandeln

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und Obst A1,G

Kalbsgeschnetzeltes A1,C,F,G,I

mit frischen Champignons, dazu Pfannenspätzle und Salat, frisches Obst

03.09.

Mi

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senf A1,C,F,G,I,J

2 Rote Beete Puffer

dazu Rahmsauce, Salzkartoffeln6 und Gurkensalat, Dessert A1,C,F,G,I,J,K

Kaninchenkeule

in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

04.09.

Do

Fitnesssalat mit Tomate, Gurke A1,C,G

Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Salatmix, Hackbällchen, Dress., Brötchen & Butter

3 Stück Hefeklöße

mit heißen Heidelbeeren, dazu ein belegtes Brötchen mit Käse A1,G

überbackenes Champignonsteak

mit Rahmsauce, dazu Röstkartoffeln6 & Weißkrautsalat, frisches Obst A1,G,I

05.09.

Fr

Pasta-Salat A1,C,F,G

mit Spinat, Tomaten, geriebenen Käse, frischen Kräuter & Dressing, dazu Obst

Saisongemüse A1,F,G,I

Karotten, Erbsen, Kohlrabi & Blumenkohl, dazu Kräutersauce und gedünsteter Reis

Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I

mit holländischer Sauce, dazu Bandnudeln, Salat und Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Hähnchen Nuggets, dazu 1 Brötchen und American Dressing A1,G

MENÜ VIII

Hausgemachte Soljanka

mit Jagdwurst, Paprika, Tomate und saurer Gurke, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

36. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 01.09. bis 07.09.2025

Abendbrot vom 01.09. bis 07.09.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Mo

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Di

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter, A,G

Di.

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter, A,G

Mi

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf A1,C,F,G,I,J

Mi

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf A1,C,F,G,I,J

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu Brot und Butter A1,G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu Brot und Butter A1,G

Fr

Schnittlauchquark
mit Garnitur und Pumpernickel A1,G

Fr

Schnittlauchquark
mit Garnitur und Pumpernickel A1,G

Sa

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

Sa

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

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G,I

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G,I

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 Guarkeermehl

- 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 Guarkeermehl