

Volkssolidarität Thüringen  
gem. GmbH

DE  
TH 03593  
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom

17.02.-23.02.2025

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

8. Woche

Kundenname:  
Tour:



**MENÜ I**

(ohne Kennzeichnung)

17.02. **Mo** mit Wiener Würstchenscheiben, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Kartoffelsuppe

18.02. **Di** in Sahnesauce, dazu Spiralen und Rettichsalat A1,C,G,I

feines Rindergeschnetzeltes

19.02. **Mi** mit Sauce, Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J

Putenschnitzel

20.02. **Do** mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

4 Eierkuchen

21.02. **Fr** gebratenes Hackfleisch in feiner Käsesahnesauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

Spaghetti „Carbonara“

22.02. **Sa** mit 2 Krakauer Würstchen, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

Schnittbohneintopf

23.02. **So** mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Kasselerbraten

**MENÜ II**

(rot gekennzeichnet)

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

Szegeediner Gulasch

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

Schweinestek „Ungarische Art“

geschmorte dicke Rippe (mit Knochen) mit Sauce, dazu Rosenkohl Gemüse und Salzkartoffeln A1,G,I

geschmorte dicke Rippe (mit Knochen)

Seehechtflets paniert in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat A1,D,F,G

Seehechtflets paniert

Schweinebraten mit Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln A1,G,I,J

Schweinebraten

**MENÜ III Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**MENÜ III Schonkost**

(schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenstreifen in Brokkolisahnesauce, dazu Nudeln und Dessert A1,C,F,G,I 3,0 BE

Hähnchenstreifen

Eierpaddy auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,F,G,I 3,0 BE

Eierpaddy

Seelachsfilet in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Karottenrohkost A1,D,F,G,I,J 3,0 BE

Seelachsfilet

Würzfleisch vom Schwein in pikanter Sauce, dazu Reis und Rote Bete Salat A1,F,G,I,L 3,0 BE

Würzfleisch vom Schwein

gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE

gedünstetes Hähnchenbrustfilet

Eiw.	30
Fett	22
KH	35
KJ	1887
Kcal	332

- 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 Johannessermehl od. Guartermehl

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

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

- 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

17.02.

**Mo**

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

**Tortellini**  
mit Käse gefüllt, dazu feine Tomatensauce  
und Salat, Dessert A1,G

**Putensteak „Hawaii“ mit Ananas**  
& Käse überbacken, Rahmsauce, Curry-  
reis, dazu Salat und Dessert A1,G,I

18.02.

**Die**

**Curry-Nudelsalat**  
mit Hähnchenstreifen, dazu frisches Obst  
A1,C,F,G

**Blumenkohl im Backteig**  
mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-  
Dip, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I,J

**hausgemachtes gefülltes Kraut**  
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln  
und frisches Obst A1,C,F,I

19.02.

**Mi**

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

**feines Gemisallerlei**  
in Zitronenbuttersauce, dazu Salz-  
kartoffeln und Dessert A1,G

**Wildgulasch A1,C,F,G,I**  
in Preiselbeerrahm mit Rotkohl, dazu  
2 Thüringer Klöße und Dessert

20.02.

**Do**

**Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais**  
Eisberg, Ei, Kochschinken, Käseraspel,  
Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,G

**feines Pilzragout**  
mit frischen Kräutern, dazu Semmelknödel  
und Rote Bete, Dessert A1,C,F,G,I

**Schmandschnitzel A1,F,G,I,J**  
in feiner Schmandcreme, dazu Röst-  
kartoffeln, Salat und Dessert

21.02.

**Fr**

**Fruchtpokal „Sylt“**  
Sahnequark mit Beerencocktail und  
Vanillesauce G

**2 Pfannkuchen**  
mit Äpfeln gefüllt, dazu Vanillesauce und  
1 belegtes Brötchen mit Käse, Obst A1,C,G

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

**Täglich**  
von

**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

**MENÜ V**

**Salatpokal „Caesar“**  
Hähnchenbruststreifen, Croutons und  
gehobelter Parmesan auf frischen  
Salaten der Saison, dazu  
1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

**MENÜ VIII**

**gebratene Chinesische Nudeln**  
mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu  
Dessert A1,C,F,G,I

**8. Woche**

Abendbrot vom 17.02. bis 23.02.2025

**Holländischer Käsesalat**

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

**Mo**

**Salamiplatte**

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

**Di**

**2 kleine Frikadellen**

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

**Mi**

**Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)**

dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot a

**Do**

**2 Stück Rollmops**

mit Garnitur, Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Fr**

**Hausmacher Stütze**

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

**Sa**

**Geflügelalat**

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

**So**

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 17.02. bis 23.02.2025

**Holländischer Käsesalat**

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

**Mo**

**Salamiplatte**

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

**Di**

**2 kleine Frikadellen**

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

**Mi**

**Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)**

dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot a

**Do**

**2 Stück Rollmops**

mit Garnitur, Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Fr**

**Hausmacher Stütze**

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

**Sa**

**Geflügelalat**

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

**So**

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.

- 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 o. Guarkeermehl