

Volkssolidarität Thüringen

gem. GmbH

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

DE
TH 03593
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom 14.07.-20.07.2025

29. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

14.07.
Mo Erbsensuppe
mit Würstchenscheiben und Kartoffeln, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Thüringer Knacker
auf Sauerkraut5, dazu Salzkartoffeln6 und
Senf, Dessert A1,G,I

Wirsinggemüse mit KasselerFleisch
dazu Salzkartoffeln6 und Dessert
A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 504

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 = Castornüsse
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

15.07.
Di feiner Reisbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Pflsrückkompott A1,G

gegrillte Hähnchenkeule
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl5 und
Salzkartoffeln6 A1,F,G,I

Schweinebraten
mit Sauce, dazu Mischgemüse und
Salzkartoffeln6 A1,G,I,J 3,0 BE
Kcal 777

16.07.
Mi 2 Backfischappen
mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln6 und
rote Bete Salat A1,D,F,G

Geflügelberragout
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree6 und rote Bete Salat A1,G,I

3 Königsberger Kochklopse
mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln6
und rote Bete Salat A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 656

17.07.
Do Thüringer Bratwurst
auf Sauerkraut5, dazu hausgemachtes
Kartoffelpüree6 und Senf A1,G,I,J

Schweineroulade
mit Sauce, dazu Rahmhampignons und
Salzkartoffeln6 A1,G,I,J

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

18.07.
Fr Schweineschnitzel
dazu Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln6
A1,C,G,I

Frikadelle (Schwein)
mit Letscho und Röstkartoffeln6 A1,F,I

Hähnchenbrustfilet natur
in Geflügeljus10, gedünsteter Brokkoli
und Salzkartoffeln6 A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 316

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

19.07.
Sa Putenrahmgulasch
mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu
Dessert A1,C,F,G,I

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen4 und feinem
Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 625

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = geschwefelt
9 = geschwärtzt
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = gebunden mit Johannesskermehl
od. Guartermehl

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

20.07.
So gefüllter Schweinekamm (mit Hackfleisch)
mit Sauce, dazu Sommergemüse und
Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J

Putenbrustbraten
in Sahnesauce, dazu Sommergemüse & KH
Salzkartoffeln6, Kompott A1,F,I 3,0 BE
Kcal 466

Hergestellt von:
Menü Express
Gottia GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

14.07.
Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,F,G,J

Gemüsefrikadelle
mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln6 und Dessert A1,G,I

Schweinesteak „Au Four“ A1,F,G,I,J
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Röstkartoffeln6, Salat und Dessert

15.07.
Die

Salatteller "Nizza" mit Tomate, Gurke
Eisberg, Mais, Ei, Thunfisch, Zwiebeln Artischn., Dress., Bröt. & Butter A1,C,G

Eier- Omelette
mit Champignons, dazu Röstkartoffeln6, Eisbergsalat und frisches Obst A1,C,F,G,I

Kalbsgulasch
mit Apfelrotkohl5, dazu 2 Thüringer Klöße und frisches Obst A1,F,G,I,J

16.07.
Mi

2 Schinkenröllchen9
gefüllt mit Spargel auf buntem Nudelsalat A1,C,F,G,J

Vollkornnudeln A1,F,G,I
mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu frisches Obst

Holsteiner Schnitzel A1,C,G
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken, Kartoffelgratin, rote Bete Salat & Dess.

17.07.
Do

Blattsalate mit Weintrauben & Käse
Lollo Bianco, Radicchio, Walnußkerne, Dress., Crout., Brötchen & Butter A1,G,H3

bunter Kartoffelauflauf
mit Buttergemüse und Käse überbacken, dazu frisches Obst A1,G,I

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas
& Käse überbacken, dazu Rahmsauce und Kräuterspätzle, Salat, Obst A1,G,I

18.07.
Fr

Italienischer Brotsalat
Mit geröstetem Brot, Salami, Rucola, geriebenen Käse & Dressing, Dessert A1,G

Reis- Gemüsepfanne
mit Zitronensauce und Gemüsenuggets, dazu Dessert A1,F,G,I

Lachspfanne A1,C,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champignons in Sauce Bernaise, dazu Bandnudeln und Dessert

**Täglich
von**

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Schinkenstreifen9, dazu
1 Brötchen und Cocktailldressing A1,G

MENÜ VIII

Lasagne „Bolognese“

Nudelauf mit Hackfleisch-
Tomatensauce & Käse,
dazu Dessert
A1,G,I

29. Woche

Abendbrot vom 14.07. bis 20.07.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen, Butter
A1,C,F,G,J

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen, Butter
A1,C,F,G,J

Di

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

Di.

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

Mi

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

Mi

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

Do

Kräuterquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Kürbiskernbrot
A1,

Do

Kräuterquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Kürbiskernbrot
A1,

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Brötchen und Butter A

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Brötchen und Butter A

Sa

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

Sa

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

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

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

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

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

Änderungen vorbehalten