



Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

50. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

12.12. Mo
Nudelsuppe
mit Gemüse- und Rindfleischinlage, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,C,G

gegrillte Hähnchenkeule
dazu Sauce, Spargelgemüse und Salz-
kartoffeln⁶, Dessert A1,F,G,I

Bratklops
mit Sauce, dazu Sommergemüse und
Salzkartoffeln⁶, Dessert A1,G,I 3,0 BE
Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

13.12. Di
Putenschnitzel
dazu Sauce, buntes Karottengemüse und
Salzkartoffeln⁶ A1,G,I,J

Chili Con Carne A1,F,I
Hackfleisch, Mais, Paprika, Zwiebeln, grüne
Bohnen, Kidneybohnen, Ketchup, Reis, Obst

gebratener Fleischkäse
mit Sauce, dazu Lauchgemüse und
Salzkartoffeln⁶ A1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

14.12. Mi
Schweinegulasch
in Sahnesauce, dazu Buttererbsen und Salz-
kartoffeln⁶ A1,G,I,J

Herings Dillhappen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salz-
kartoffeln⁶ (getrennt verpackt) A1,C,G,J

Kasselerbraten
mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salz-
kartoffeln⁶ A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

15.12. Do
Makkaroni
mit Schinkenwürfeln in Käsesahnesauce,
dazu Bauernsalat A1,C,F,G,I

hausgemachter Sauerbraten
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Böhmisches
Semmelknödel A1,G,I,J

Fischburger
in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln⁶
und Bauernsalat A1,F,G,D 3,0 BE
Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

16.12. Fr
Eierpaddy
auf Rahmspinat¹⁰, dazu Salzkartoffeln⁶ und
frisches Obst A1,C,F,G,I

Schweinesteak „Ungarische Art“
mit Letscho, dazu Röstkartoffeln⁶ A1,F,G,I

gedünstetes Hähnchenbrustfilet
in Geflügeljus¹⁰, dazu Vitalgemüse
und Salzkartoffeln⁶ A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 17
Fett 9
KH 40
KJ 1313
Kcal 316

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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

17.12. Sa
Wirsiingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln⁶,
Dessert A1,F,G,I

Hühnersuppeneintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und
Reis, dazu Dessert F,G,I 3,0 BE
Eiw. 20
Fett 18
KH 39
KJ 1686
Kcal 403

18.12. So
Kalbsgulasch
mit Rosenkohl und 2 Thüringer Klößen,
frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Schweinebraten A1,F,I
mit Sauce³, dazu Blumenkohlgemüse^{5,1}
und Salzkartoffeln⁶, Obst 3,5 BE
Eiw. 47
Fett 17
KH 36
KJ 2085
Kcal 498

- 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 Johanneskernmehl
od. Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

12.12.
Mo

Thunfischsalat A1,G
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und
Bohnen, dazu 1 Brötchen, Butter, Dessert

13.12.
Die

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

14.12.
Mi

Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Pinien-
kernen, Balsamicodressing, Dess. A1,C,F,G

15.12.
Do

Katalonischer Salatteller mit Rettich
Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thun-
fisch, Zwiebeln, Dress., Bröt., Butter A1,G

16.12.
Fr

feiner Obstsalat
Bananen, Kiwi, Äpfel, Mandarinen,
Ananas, Pfirsiche, Birnen, Rosinen

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

Schupfnudel-Gemüsepfanne
in Butter gebraten mit Sahne und Kräutern,
dazu Salat und Dessert A1,F,G,I

Gemüsebällchen
mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis
und frisches Obst A1,F,G,I,J

feine Schokohefeklöße
dazu warme Vanillesauce A1,G

Gemüseplatte „Gärtnerin“
mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Salz-
kartoffeln und frisches Obst A1,F,G,I

Bandnudeln
mit Brokkolisauce, dazu bunter Mais-
Paprika-Salat und frisches Obst A1,C,G,I

MENÜ VII Sondermenü

Hähnchenbrustfilet „Piccata“
mit Käsepanade, dazu Tomatensauce &
Spaghetti, dazu Salat, Dessert A1,F,G,I

Wildschweinbraten „Diana“ A1,F,G,I
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahms.,
Rotkohl, 2 Thüringer Klöße, Obst

Kalbsgeschnetzeltes A1,C,F,G,I
mit Champignonrahmsauce, dazu
frische Eierspätzle, Eisbergsalat, Dessert

Holsteiner Schnitzel A1,C,G
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,
Kartoffelgratin, Bauernsalat, dazu Obst

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

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison mit
Kartoffeltaschen (gefüllt mit
Frischkäse), dazu
1 Brötchen und Frenchdressing A1,G

MENÜ VIII

Kartoffelbratwurst
auf Sauerkraut, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree A1,G,I

50. Woche

Abendbrot vom 12.12. bis 18.12.2022

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen, dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

Di

Aufschnittplatte

mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,G

Mi

paniertes Schweineschnitzel

mit bunten Nudelsalat A1,C,G,I,J

Do

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben Weißbrot und Butter A1,G

Fr

Gyrosbraten

mit Mixed Pickles und Kartoffelsalat A1,C,G,I,J

Sa

Käsesalat

mit Gurke und Tomate, dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

So

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 erhalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit Johanniskernmehl
Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

Abendbrot vom 12.12. bis 18.12.2022

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen, dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

Di

Aufschnittplatte

mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,G

Mi

paniertes Schweineschnitzel

mit bunten Nudelsalat A1,C,G,I,J

Do

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben Weißbrot und Butter A1,G

Fr

Gyrosbraten

mit Mixed Pickles und Kartoffelsalat A1,C,G,I,J

Sa

Käsesalat

mit Gurke und Tomate, dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

So

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 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