

Volkssolidarität Thüringen  
gem. GmbH

DE  
TH 03593  
EG

# SPEISEPLAN für die Woche vom 07.10.-13.10.2024

## 41. Woche

Kundenname:  
Tour:

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld  
Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584  
Bad Blankenburg Tel: 036741/41654



### MENÜ I (ohne Kennzeichnung)

**Bohnenintopf**  
mit Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

**feiner Reisbrei**  
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Apfelsinus A1,G

**Jagdwurstwürfel**  
in Tomatensauce, dazu Butternudeln und Karotten-Apfel-Salat A1,C,F,G,I

**gebratener Hackklops**  
mit Sauce und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln A1,G,I

**Gulasch halb und halb**  
in Sahnesauce, dazu Kartoffeln und Rotkrautsalat A1,C,F,G,I

### MENÜ II (rot gekennzeichnet)

**Wirsingroulade**  
dazu Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I

**deftiger Krautgulasch**  
Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,I

**Eisbeinfleisch**  
auf Porreegemüse, dazu Salzkartoffeln und Senfübchen A1,C,F,G,I,I

**Herings Dillhappen**  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln (getrennt verpackt) A1,C,G,I

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

### MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

**pikantes Hühnerfrikassee**  
mit Spargelstücken, dazu gedünsteter Reis und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 599

**Backfisch**  
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,F,G,D 3,0 BE Kcal 520

**Hähnchenbrust natur**  
mit Sauce, dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 316

**Grüppcheneintopf**  
mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,G 3,0 BE Kcal 520

**Rinderbraten**  
mit Saucero, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel A1,F,G,I,I 3,0 BE Kcal 504

### MENÜ II

**Putenrahmgulasch**  
mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu Dessert A1,C,F,G,I

### MENÜ III Schonkost

**Kartoffeleintopf**  
mit 2 Wiener Würstchen und feinem Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 557

**gefüllter Schweinekamm (mit Hackfleisch)**  
mit Sauce, dazu Sommergemüse und Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,I

**Putenbrustbraten**  
in Sahnesauce, dazu Sommergemüse & KH Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 3,0 BE Kcal 513

BE= Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

- 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 Johaneskernehl od. Guarkeimehl

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)

07.10.  
**Mo**

**russische Eier** A1,C,F,G,J  
2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu Brötchen, Dessert

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

**bunte Gemüsepfanne**  
in Currysauce, dazu gedünsteter Reis und Salat, Dessert A1,F,G,I

## MENÜ VII Sondermenü

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

08.10.  
**Die**

**gebratene Putenbrust**  
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und Mixed Pickles C,F,G,J

### Omelette

mit Champignons, dazu Röstkartoffeln, Eisbergsalat und frisches Obst A1,C,F,G,I

### Wildgulasch

mit Rosenkohl und 2 Thüringer Klößen, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

09.10.  
**Mi**

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

**Tomaten-Zucchini-Gemüse** A1,C,G,I  
in Kräuter-Tomatensauce, dazu Reis und Karotten-Apfel-Salat, Dessert

### Cordon-bleu vom Schwein

mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln & Karotten-Apfel-Salat, Dess. A1,C,F,G,I,J

11.10.  
**Do**

**Ital. Nudelsalat mit Mozzarella** A1,C,F,G  
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Sonnenblumenkerne, Balsamicodressing, Dessert

**Tortellini**  
mit Käse gefüllt, dazu feine Spinat-Käsesauce und Dessert A1,G

**Putenbrustgeschneitzeltes** A1,C,F,G,I,J  
„Zürcher Art“ mit Champignons und Reibekäse, dazu Spätzle, Dessert

12.10.  
**Fr**

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

**Blumenkohl „Polnisch“**  
mit Semmelbrösel und Ei, dazu Rahmsauce und Kartoffeln, Obst A1,G,I

**Thunfischsteak gegrillt**  
in Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip, Obst A1,D,G

Täglich  
von

Montag bis Freitag

**Guten Appetit**

## MENÜ V

### Salatpokal

frische Salate der Saison mit  
Hähnchenbruststreifen, dazu  
1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

## MENÜ VIII

### Kesselgulasch

Schweinegulasch mit Paprika,  
Champignons und Kartoffelwürfeln,  
dazu 1 Brötchen und Dessert  
A1,F,G,I

**41. Woche**

Name:

Tour:

Abendbrot vom 07.10. bis 13.10.2024

Abendbrot vom 07.10. bis 13.10.2024

**russische Eier**

2 halbe Eier auf Fleischsalat, dazu  
1 Brötchen, Butter A1,C,F,G,J

**russische Eier**  
2 halbe Eier auf Fleischsalat, dazu  
1 Brötchen, Butter A1,C,F,G,J

**gebratene Putenbrust**

mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und  
Mixed Pickles C,F,G,J

**gebratene Putenbrust**  
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und  
Mixed Pickles C,F,G,J

**Salamiplatte**

Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben  
Mischbrot und Butter A

**Salamiplatte**  
Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben  
Mischbrot und Butter A

**Do**

**Brathering**

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu  
2 Scheiben Brot und Butter A1,G

**Brathering**  
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu  
2 Scheiben Brot und Butter A1,G

Allergene:

A=Gluten  
B=Krebstiere  
C=Eier  
D=Fisch  
E=Erdrütlisse  
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=Erdrütlisse  
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.

**Do**

**Brathering**  
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu  
2 Scheiben Brot und Butter A1,G

**Fr**

**Käseplatte**

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

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

**Fr**

**Streichwurstplatte**

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

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

**Sa**

**Sa**

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

L= Sesamsamen  
L= Schwefeldioxid  
M=Lupinen  
N=Weichtiere  
X=kann Spuren von  
Allergenen erhalten

**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

- 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.  
Guarkernmehl