

Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH

DE
TH 03593
EG

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

SPEISEPLAN für die Woche vom

21.07.-27.07.2025

30. Woche

Kundennamen:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kernzeichnung)

21.07. **Mo**
grüne Bohnensuppe
mit Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

22.07. **Di**
Hähnchenschnitzel
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl5 und
Salzkartoffeln6 A1,G,I,J

23.07. **Mi**
Rahmgescnnetztes vom Schwein
in Sahnesauce, dazu Semmelknödel und
Krautsalats A1,C,F,G,I

24.07. **Do**
2 Stück Eierpaddy
auf Rahmspinat10, dazu Salzkartoffeln6
A1,C,F,G,I

25.07. **Fr**
Spaghetti „Carbonara“
gebratenes Hackfleisch in feiner Käsesahne-
sauce, dazu frisches Obst A1,C,G,I

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

Burgunderbraten
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und
Salzkartoffeln6, Dessert A1,F,G,I,J

Schweineleber
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree und Rote Betes A1,G,I

gefüllte Paprikaschote
in Schinken-Tomatensauce, dazu
Salzkartoffeln6 A1,G

Thüringer Rostbrätel
mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln6
A1,F,G,I

Seehechtfilets paniert
in Dill-Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln6
und Selleriesalat A1,D,F,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

Schneller Hase“
Hähnchenstreifen mit Möhren in Rahm-KH
sauce, dazu Nudeln & Dessert A1,C,G,I
Kcal 504

Seelachsfilet A1,D,F,G,I
mit JulienneGemüse in Rahmsauce,
dazu gedünsteter Reis und Obst
Kcal 392

Rindersauerbraten
in Sauce, dazu Buttererbsen und
Salzkartoffeln6 A1,F,G,I,J
Kcal 563

Gulaschsuppe (Schwein) A1,C,F,G,I
mit Paprika, Zwiebel und Kartoffeln,
dazu ein Brötchen und Dessert
Kcal 435

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse10, dazu Petersilien-KH
kartoffeln6 A1,F,G,I
Kcal 504

MENÜ II

26.07. **Sa**
Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln6,
Dessert A1,F,G,I

27.07. **So**
geschmorte Schweinebäckchen
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thür. Klöße,
frisches Obst A1,F,G,I,J

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

Hühnersuppeneintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse undKH
Reis, dazu Dessert F,I
Eiw. 20
Fett 18
KH 39
KJ 1686
Kcal 403

Schweinebraten
mit Sauce3, dazu Blumenkohl 5,10
u. Salzkartoffeln6, Obst A1,F,I
Eiw. 47
Fett 17
KH 36
KJ 2085
Kcal 498

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am
selbigen Tag

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH & Co. KG

- 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 Johannekeremehl od. Guarkeremehl

- 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 = Sesamkörnern
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

21.07.
Mo

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

Schupfnudelpfanne A1,C,F,G,I,J
mit Möhren, Zucchini, Erbsen und
Brokkoli, dazu Rahmsauce und Dessert

Jägerschnitzel A1,C,F,G,I,J
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Röst-
kartoffeln und Salat, Dessert

22.07.
Die

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli A1,A2,A3,A4,G

3 Stück Germknödel A1,G,X
(gefüllt mit Heidelbeeren) mit Vanille-
sauce, dazu ein belegtes Brötchen mit Käse

Zwiebelschnitzel A1,C,F,G,I,J
mit Zwiebelgemüse und Speckpüree,
dazu Rote Bete Salat und Dessert

23.07.
Mi

gemischter grüner Salat mit Walnüssen
Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse-
raspel, Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

Frühlingsrolle
mit Currysauce, dazu gedünsteter Reis und
Krautsalat, frisches Obst A1,F,G,I,J

½ Wiesenhähnchen
mit einer kleinen Salatplatte, dazu ein
Brötchen und frisches Obst A1,G

24.07.
Do

Tortellinisalat
mit gekochtem Schinken, Tomaten und
Lauch, 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I,J

Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln, dazu 1 großer
Becher Apfelmus A,C,G

Hirschgulasch
mit Rotkohls und 2 Thüringer Klößen,
dazu frisches Obst A1,C,G,I

25.07.
Fr

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

Blumenkohl „Polnisch“ A1,C,G,I
mit Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmsauce und Kartoffeln, Dessert

Hähnchenbrust „Toscana“ A1,F,I
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, über-
backen mit Käse, Bandnudeln, Dessert

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Kartoffelstücken (gefüllt mit
Frischkäse), dazu
American Dressing A1,G

MENÜ VIII

Pizza „Hot Dog“

mit Wiener, saure Gurke,
Röstzwiebeln und Käse überbacken,
dazu Dessert
A1,C,I,J,G

30. Woche

Abendbrot vom 21.07. bis 27.07.2025

Abendbrot vom 21.07. bis 27.07.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Mo

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

Di

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di.

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mi

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

Mi

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

Do

hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Do

hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Fr

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

Fr

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

Sa

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

Sa

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

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A, G

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A, 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 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