

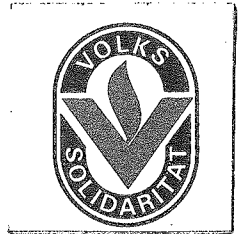
Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

29. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

5.07. **Erbsensuppe**
mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und
Dessert A1,F,G,I

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

Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch Eiw. 34
Fett 20
dazu Salzkartoffeln₆ und Dessert KH 38
A1,F,G,I 3,0 BE KJ 2114
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 = 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

6.07. **feiner Reisbrei**
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Apfelmus A1,G

Kalbsgulasch
in Sahnesauce mit Serviettenknödel und
Rotkrautsalat A1, C,F, G,I,J

Schweinebraten Eiw. 41
Fett 40
mit Sauce, dazu Pariser Karotten und KH 48
Salzkartoffeln₆ A1,G,I,J 3,0 BE KJ 3256
Kcal 777

7.07. **2 Backfischhappen**
mit Kräuter-Senfsauce, dazu hausgemachter
Kartoffelbrei₆ und rote Beete Salat A1,F,G,D

Thüringer Knacker
mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Salz-
kartoffeln₆ und Senftübchen A1,G,I

3 Königsberger Kochklopse Eiw. 38
Fett 22
mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln₆ KH 21
und rote Beete Salat A1,C,F,G,I 3,0 BE KJ 2764
Kcal 656

8.07. **Makkaroni**
mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahne-
sauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

gebratenes Hacksteak
mit Letscho und Röstkartoffeln₆ A1,F,I

Gräupcheneintopf Eiw. 22
Fett 20
mit Rauchfleisch und Gemüse, dazu KH 39
1 Brötchen und Dessert A1,G,I 3,0 BE KJ 2178
Kcal 520

9.07. **Schweineschnitzel**
dazu Sauce, Blumenkohlgemüse und Salz-
kartoffeln₆ A1,C,G,I

Putenbrustfilet
in Pfefferrahmsauce mit Frühlingszwiebeln,
dazu Semmelknödel A1,C,F,G,I,J

Schlemmerfischpfanne Eiw. 36
Fett 6
mit bunten Gemüse, dazu gedünsteter KH 36
Reis & Rohkostsalat A1,C,F,G,I,J 3,0 BE KJ 1649
Kcal 392

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

20.07. **Geflügelpfanne** A1,F,G,I
Sa Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem
Gemüse & Champignons, dazu Spätzle, Dess.

Reiseintopf A1,F,G,I Eiw. 25
Fett 21
mit feinem Gemüse und Fleisch- KH 44
klößchen, dazu Dessert 3,0 BE KJ 1657
Kcal 393

21.07. **Mutzbraten**
So mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer
Klöße, Kompott A1,F,I

Putengulasch Eiw. 68
Fett 18
mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln₆ KH 46
dazu Kompott A1,F,I 3,0 BE KJ 2617
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 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johanneskernmehl
od. Guarkernmehl

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

15.07.
Mo

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

16.07.
Die

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

17.07.
Mi

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

18.07.
Do

Blattsalate mit Weintrauben, Käse
Lollo Bianco, Radicchio, Schalotten, Nuss-
kerne, Dress., Croutons, Bröt., Butter A1,G

19.07.
Fr

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

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle
mit Sauce, Apfelrotkohl, dazu Salz-
kartoffeln⁶ und Dessert A1,G,I

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

Buntes Schwenkgemüse A1,F,G,I
Zucchini, Champignons, Tomaten und
Paprika, dazu Kartoffelbrei, Dessert

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

Reispfanne
mit Gemüse der Saison, dazu Joghurtdip
A1,F,G,I

MENÜ VII Sondermenü

Schweinesteak „Au Four“
mit Würzfleisch und Käse überb., Röst-
kartoffeln⁶, dazu Salat, Dessert A1,F,G,I,J

Lasagne „Bolognese“ A1,G,I
Nudelaufbau mit Hackfleisch-Tomaten-
sauce & Käse, dazu Eisbergsalat, Obst

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

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

Krustenbraten
mit Sauce und 2 Thüringer Klößen, dazu
Rohkostsalat, Dessert A1,F,G,I,J

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ V

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

MENÜ VIII

Kartoffelbratwurst
auf Sauerkraut, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree⁶ A1,G,I

29. Woche

Abendbrot vom 15.07. bis 21.07.2024

Abendbrot vom 15.07. bis 21.07.2024

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

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

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

Mi

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

Do

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

Do

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

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A,G

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A,G

Sa

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

Sa

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

So

Käsesalat
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

So

Käsesalat
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen 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

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
oder
4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit
Johanniskernmehl
Quarkernmehl

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