

Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH

DE
TH 03593
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom 05.01.-11.01.2026

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

02. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

05.01.
Mo Erbsensuppe
mit Kartoffeln⁶ und Fleischseinlage, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Bauernhacksteak A1,C,F,G,I
mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu
Bohnen und Salzkartoffeln⁶, Dessert

pikantes Hühnerfrikassee
mit Spargelstücken, dazu gedünsteter
Reis und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 563

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

06.01.
Di feiner Griesbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Erdbeerkompott A1,G

deftige Krautpfanne
Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu
Salzkartoffeln⁶ A1,F,I

gebratenes Putensteak
mit Sauce, dazu Sommergemüse und
Salzkartoffeln⁶ A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 777

07.01.
Mi Jagdwurstwürfel
in Tomatensauce, dazu Spiralen und
frisches Obst A1,F,G,I

hausmacher Stütze
mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln⁶
A1,C,F,G,I

gedünstetes Seelachsfilet
in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Selleriesalat A1,D,F,G,I 3,0 BE
Kcal 599

08.01.
Do Schweineschnitzel
mit Sauce, dazu Blumenkohlgemüse
und Salzkartoffeln⁶ A1,C,G,I

Jägersulasch vom Schwein
mit Champignons und Kräutern,
dazu Semmelknödel A1,C,F,G,I

Kohlrübeneintopf A1,G,I
mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, KH
dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
Kcal 214

09.01.
Fr Eierpaddy
auf Rahmspinat⁶, dazu Salzkartoffeln⁶
und frisches Obst A1,C,F,G,I

Hähnchenpfanne „Gärtnerin“
mit Gemüse in Sahnesauce, dazu
Gabelspaghetti und rote Bete A1,C,F,G,I

Rinderbraten
mit Sauce¹⁰, dazu Apfelrotkohl und
Salzkartoffeln⁶ A1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 1433

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

10.01.
Sa Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln⁶,
Dessert A1,F,G,I

Hühnersuppeneintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und KH
Reis, dazu Dessert F,I 3,0 BE
Kcal 557

11.01.
So geschmorte Schweinebackchen
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thür. Klöße,
frisches Obst A1,F,G,I,J

gegrillte Putenoberkeule
mit Sauce³, dazu Blumenkohl 5,10
u. Salzkartoffeln⁶, Obst A1,F,I 3,5 B
Kcal 513

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am
selbigen Tag

Hergestellt von:
Menü 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 Johannesskörnermehl
od. Guarkörnermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

05.01.

Mo

Geflügelsalat A1,C,G,J
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert

2 Rote Bete Puffer

dazu Rahmsauce und Salzkartoffeln,
Dessert A1,C,F,G,I,J,K

Schweinerückensteak

mit Rahmchampignons und Röst-
kartoffeln, Salat & Dessert A1,C,F,G,I,J

06.01.

Di

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

vegetarische Pizza

mit Tomaten, Champignons und Brokkoli,
überbacken mit Käse, dazu Obst A1,C,G

gebratene Kalbsleber A1,G,I,J

mit Apfel-Röstzwiebelsauce, Kartoffel-
püree, dazu Selleriesalat und Obst

07.01.

Mi

verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Schweinesteak,
dazu Saure-Sahne-Dressing F,G

2 kleine Gemüsefrikadellen

mit Käsesauce, dazu hausgemachtes
Kartoffelpüree und Dessert A1,F,G,I

Wildgulasch

mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer
Klößen, dazu Dessert A1,C,F,G,I

08.01.

Do

Spaghettisalat mit Tomaten A1,C,F,G
Zwiebeln, frischen Kräutern, Tomaten-
Mayo-Joghurdressing, dazu Dessert

süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu Zimt-
Zucker und frisches Obst A1,C,G

Schlachteplatte A1,F,G,I

(Rotwurst, Leberwurst, Bauchfleisch)
Sauerkraut, Kartoffelpüree, Senf & Obst

09.01.

Fr

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

Blumenkohl im Backteig

mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-
Dip, dazu Dessert A1,C,F,G,I,J

Thunfischsteak gegrillt

mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken,
Kräuterdip und Salat, Dessert A1,D,G

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal „Caesar“

Hähnchenbruststreifen, Croutons und
gehobelter Parmesan auf frischen
Salaten der Saison, dazu
1 Brötchen und Joghurdressing
A1,G

MENÜ 8

Pasta-Hack-Auflauf

mit buntem Gemüse und Käse
überbacken, dazu Dessert
A1,C,G,I

02. Woche

Abendbrot vom 05.01.26 bis 11.01.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu
1 Brötchen, Butter A1,C,G,J

Di

Frikadelle

mit Kartoffelsalat, dazu Senf
A1,C,F,G,I,J

Mi

Aufschnittplatte

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

Do

Salamiplatte

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

Fr

Kräuterquark

mit Garnitur und 2 Scheiben Kürbiskernbrot
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

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
Guarkernmehl

Abendbrot vom 05.01.26 bis 11.01.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu
1 Brötchen, Butter A1,C,G,J

Di.

Frikadelle

mit Kartoffelsalat, dazu Senf
A1,C,F,G,I,J

Mi

Aufschnittplatte

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

Do

Salamiplatte

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

Fr

Kräuterquark

mit Garnitur und 2 Scheiben Kürbiskernbrot
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

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
Guarkernmehl