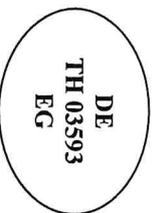


Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654



SPEISEPLAN für die Woche vom

16.06.-22.06.2025

25. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

16.06. Mo frischer Möhreintopf mit Schweinefleisch, Petersilie & Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

17.06. Di 4 Eierkuchen mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

18.06. Mi Spaghetti „Bolognese“ A1,C,F,G,I gebratenes Hackfleisch in Tomatensauce, dazu Parmesankäse und frisches Obst

19.06. Do Hähnchenschnitzel mit Sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J

20.06. Fr 3 Königsberger Kochklopse mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat A1,C,F,G,I

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

gefüllte Paprikaschote in Schinken-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G

pikantes Hühnerfrikassee dazu gedünsteter Reis und Rotkrautsalat A1,F,G,I,L

Thüringer Rostbrätel mit Zwiebelsauce, dazu hausgemachte Röstkartoffeln A1,F,G,I,J

Schweine-Haxenfleisch auf Sauerkrauts, dazu Salzkartoffeln und Senf A1,C,F,G,I,J

hausmacher Stitze mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Kräuterrührei auf Rahmspinat⁰, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,C,F,G,I 3,0 BE Kcal 457

Schweinegulasch in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat, Obst A1,G,I,J 3,0 BE Kcal 576

gedämpftes Seelachsfilet A1,D,F,G,I,J in Kräuter-Senfauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,0 BE Kcal 392

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

Rinderbraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Semmelknödel A1,C,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 563

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

Reiseintopf A1,F,G,I mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert 3,0 BE Kcal 436

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

Putengulasch mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln dazu Kompott A1,F,I 3,0 BE 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 Johannesskermehl od. Guarkeimehl

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

- Allergene:**
A1(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 = Castoreum/Sesam
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)

16.06.
Mo

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

Gemüsepfanne „Gärtnerin“
mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,F,G,I

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

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

17.06.
Die

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

panierte Champignons
mit Tomatensauce, dazu Mandelreis und
Rotkrautsalat, frisches Obst A1,C,F,G,I

Zwiebelschnitzel A1,C,F,G,I,J
mit Zwiebelgemüse und Speckpüree,
dazu Rotkrautsalat, frisches Obst

18.06.
Mi

Tomaten- Mozzarella- Salat
mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico,
1 Brötchen und Butter, frisches Obst A1,G

hausgemachter Kräuterquark
dazu Salzkartoffeln und frisches Obst
F,G,I

Hirschgulasch A1,C,G,I
mit Preiselbeerrahmsauce, dazu
Rotkohls & 2 Thüringer Klöße, Dessert

19.06.
Do

Curry-Nudelsalat
mit Hähnchenstreifen, dazu Dessert
A1,C,F,G

vegetarische Paella
Reis- Gemüsepfanne, dazu Kräutersauce
und Dessert A1,F,G,I

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

20.06.
Fr

gemischer grüner Salat mit Walnüssen
Rucola, Tomaten, Gurken, Käseraspel,
Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

Nudelplatte „Verona“ Käsetortellini
mit Gorgonzolasauce, Makkaroni mit
Tomatensauce, dazu frisches Obst A1,F,G,I

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

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal „Caesar“

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

MENÜ VIII

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch, Champignons
und Schmelzkäse, dazu 1 Brötchen
und Dessert
A1,G,I

25. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 16.06. bis 22.06.2025

Abendbrot vom 16.06. bis 22.06.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Geflügelsalat

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

Mo

Geflügelsalat

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

Di

2 kleine Frikadellen

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

Di.

2 kleine Frikadellen

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

Mi

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)

dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot a

Mi

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)

dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot a

Do

Kräuterquark

mit Garnitur und 2 Scheiben Kürbiskernbrot A1,G

Do

Kräuterquark

mit Garnitur und 2 Scheiben Kürbiskernbrot A1,G

Fr

Streichwurstplatte

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

Fr

Streichwurstplatte

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

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A,G

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A,G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A,G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter 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 Geräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkeermehl

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl oder

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
9 = mit Nitrit
10= gebunden mit