

Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH

DE
TH 03593
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom 12.01.-18.01.2026

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

03. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

12.01.
Mo Kartoffelsuppe
mit Suppengrün und Wiener Würstchen, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

gefüllte Kohlroulade
mit Bratensauce und Salzkartoffeln,
dazu Dessert A1,F,G,I

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse, dazu Petersilien-
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I

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

13.01.
Di 3 Stück Hefeklöße
dazu warmes Mischobst A1,G

Würzfleisch vom Schwein
in pikanter Sauce, dazu gedünster Reis
und Rote Bete Salat A1,F,G,I

gedünstete Hähnchenbrust
mit Sauce, dazu Vitalgemüse und
Salzkartoffeln A1,F,G,I

14.01.
Mi gebratener Hacklops (Schwein)
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
Salzkartoffeln A1,C,G,I

Schweinesteak
mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln
A1,F,G,I,J

Seelachswürfel A1,D,F,G,I
in Gemüse- Rahmsauce, dazu
gedünster Reis, Dessert

15.01.
Do Gulasch von Rind und Schwein
in Sahnesauce, dazu Gabelspaghetti und
fruchtiger Krautsalat A1,G,I,J

paniertes Schollenfilet
mit Remouladensauce, dazu hausgemachte
Röstkartoffeln A1,C,D,F,G,I

Pichelsteiner Gemüseintopf A1,G,I
mit Kasselerwürfeln und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert

16.01.
Fr Kaffeebraten
mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und
Salzkartoffeln A1,G,I,J

gebratenes Hähnchensteak
mit Barbecue Sauce, dazu hausgemachtes
Kartoffelpüree und Bohnensalat A1,F,I

2 Rostbratwürstchen
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
und frisches Obst A1,F,G,I

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

17.01.
Sa Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons, dazu Spätzle und Kraut-
salat, Dessert A1,F,G,I

Möhreneintopf A1,F,G,I
mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln &
Gartenkräutern, Dessert

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 Johannedkermehl
od. Guarkernmehl

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

18.01.
So Cordon-bleu vom Schwein
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salz-
kartoffeln, Kompott A1,C,F,G,I,J

Rinderbraten A1,C,F,G,I,J
mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei &
Serviettenknödel, Kompott

3,0 BE
3,0 BE
3,0 BE

Hergestellt von:
Menü Express
Gotta GmbH & Co. KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

12.01.

Mo

hausgemachter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,G,J

Tortellini mit Käse gefüllt
dazu feine Käsesahnesauce und Salat, Dessert A1,C,G,I

Jägerschnitzel
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salzkartoffeln & Salat, Dessert A1,C,F,G,I

13.01.

Di

Hähnchenbruststreifen A1,F,G,I
auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter

Überbackene Zucchini
gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensauce & Kartoffelpüree, frisches Obst A1,C,F,G,I

Hamburgerschnitzel
mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und Rote Bete Salat, frisches Obst A1,F,G,I,J

14.01.

Mi

Italienischer Brotsalat mit Tomate,
Salami, Baguette, Rucola, geriebenen Käse & Dressing, dazu Dessert A1,C,G

panierter Fetakäse
mit Tomatensauce, dazu bunter Gemüsereis, Dessert A1,F,G,I

Kaninchenkeule geschmort
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

15.01.

Do

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladendraspeln und Bircher Müsli A,G

Pikantes Eierragout
mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln A1,G,C,I,J

Putensteak „Melba“ mit Pflirsich
& Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Gnocchi & Salat, Dessert A1,C,G,I

16.01.

Fr

FrISChe Blattsalate mit Weintrauben,
Käseraspel, Walnusskerne, Dressing, Croutons, Brötchen und Butter A1,G,H3

Gnocchi- Gemüsepfanne
mit Kräutersauce und Dessert A1,C,F,G,I

Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I
mit holländischer Sauce, dazu Bandnudeln und Bohnensalat, Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

frISChe Salate der Saison
Schinkenstreifen, dazu
1 Brötchen und Cocktaildressing
A1,C,G

MENÜ 8

Pizza Rustica

mit Schinken, Champignons, Salami,
Paprikastreifen und Käse überbacken,
dazu Dessert
A1,C,G

03. Woche

Abendbrot vom 12.01.26 bis 18.01.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Eiersalat

mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen,
Butter A1,C,G,J

Mo

Eiersalat

mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen,
Butter A1,C,G,J

Di

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot & ButterA1,G

Di.

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot & ButterA1,G

Mi

hausgemachte Wurstplatte

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

Mi

hausgemachte Wurstplatte

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

Do

Salamiplatte

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

Do

Salamiplatte

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

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,

2 Brötchen und Butter A

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,

2 Brötchen und Butter A

Sa

bunter Schichtsalat

mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

Sa

bunter Schichtsalat

mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

So

gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Pumpernickel A1,G

So

gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Pumpernickel 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 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
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 oder
Guarkernmehl