

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

04.08.-10.08.2025

32. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

04.08. Mo Nudleintopf
mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,G,I

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

Hähnchenbrust A1,F,G,I
auf Tomatenragout mit Basilikum, dazu gedünsteter Reis, Dessert 3,0 BE
Kcal 1313
Kcal 316

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

05.08. Di Hähnchenschnitzel
mit Kohlrabi - Möhrengemüse, dazu Salzkartoffeln⁶ A1,C,G,I

Rahmgesschnetzeltes
vom Schwein mit Gabelspaghetti, dazu Weißkrautsalat A1,F,G,I

Schweinesteak gedünstet
mit Sauce¹⁰, dazu Romanesco und Salzkartoffeln⁶ A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 1953
Kcal 466

06.08. Mi panierte Jagdwurst (Schwein)
mit Tomatensauce, dazu Spiralnudeln und frisches Obst A1,C,G,I

paniertes Schollenfilet
mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln⁶ A1,C,F,G,I

gekochtes Rindfleisch A1,G,I
mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln⁶ und frisches Obst 3,0 BE
Kcal 2353
Kcal 583

07.08. Do feiner Griesbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Erdbeerkompott A1,G

Käflerbraten
mit Sauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln⁶ A1,G,I,J

Kräuterrührei
auf Rahmspinat¹⁰, dazu Salzkartoffeln⁶ KH 30
Fett 27
KH 20
KJ 36
1916
Kcal 457

08.08. Fr Thüringer Bratwurst
auf Sauerkraut⁵, dazu hausgemachter Kartoffelpüree⁶ und Senf A1,G,I,J

Seelachsgrillfilet
auf Ratatouillegemüse, dazu gedünsteter Reis und Dessert A1,D,F,G,I

Frikadelle (Schwein)
mit Sauce¹⁰, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln⁶ A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 2535
Kcal 606

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

09.09. Sa Schnitthoheneintopf
mit 2 Krakauer Würstchen⁴, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

offenfrischer Hackbraten⁴ A1,C,F,G,I
mit Sauce¹⁰, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln⁶, Dessert 3,0 BE
Kcal 1887
Kcal 332

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

10.08. So Kasselerbraten⁹
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Rindersauerbraten A1,F,G,I,J
mit Sauce¹⁰, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln⁶, frisches Obst 4,0 BE
Kcal 2663
Kcal 637

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 = gewaschen
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskermehl od. Quarkermehl

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

04.08.

Mo

Brathering

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu Brot und Butter, Dessert A1,D,G

Blumenkohl-Käsemedaillon

mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert A1,G,I

Cordon-bleu vom Schwein

mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

05.08.

Die

Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Eisberg

Paprika, Schafskäse, Mais, Zwiebeln, Oliven, Dressing, Brötchen & Butter A1,G

vegetarische Paella

Reis-Gemüsepfanne, dazu Joghurt dip und frisches Obst A1,F,G,I

gebackene Kalbsleber A1,G,I,J

mit Apfel-Röstzwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree, Weißkrautsalat, Obst

06.08.

Mi

Toskanischer Brotsalat mit Eisberg

Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum-Kräuter dressing, Dessert A1,G

Rote Bete Gnocchi

mit Brokkoli- Blumenkohl Gemüse in Rahmsauce, dazu frisches Obst A1,C,G,I

überbackenes Champignonsteak

mit Rahmsauce, dazu Röstkartoffeln & Weißkrautsalat, Dessert A1,G,I

07.08.

Do

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf A1,C,G,I,J

Käsespätzle

mit Rahmsauce, überbacken mit Käse und Röstzwiebeln, dazu Eisberg, Obst A1,C,G

Hirschbraten A1,F,G,I

mit Waldpilzsauce, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, frisches Obst

08.08.

Fr

Salatplatte mit verschiedenen Salaten

und Partyfrikadellen, dazu Saure-Sahne-dressing, dazu 1 Brötchen und Butter A1,G

Frühlingsrolle

in Kurkumasaucce, dazu gedünsteter Reis und Dessert A1,F,G,I,J

Gebratene Hähnchenbrust

mit Gorgonzolasauce und Schupfnudeln, dazu Salat und Dessert A1,G,I,J

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Hähnchen Nuggets, dazu 1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

gebratene Chinesische Nudeln

mit Hühnerfleisch und Gemüse im süß-saurer Sauce, dazu Dessert A1,C,F,G,I

32. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 04.08. bis 10.08.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Brathering
(mit Essig-Öl-marimade, Zwiebelringe, dazu Brot und Butter A1,D,G

Di

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

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Mischbrot & Butter A1,G

Do

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf A1,C,G,I,J

Fr

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

Sa

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A,C,G,I,J,F

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A,G,C,F,I,J

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

Abendbrot vom 04.08. bis 10.08.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Brathering
(mit Essig-Öl-marimade, Zwiebelringe, dazu Brot und Butter A1,D,G

Di.

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

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Mischbrot & Butter A1,G

Do

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf A1,C,G,I,J

Fr

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

Sa

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A,C,G,I,J,F

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A,G,C,F,I,J

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

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