

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

48. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III Schonkost
	(ohne Kennzeichnung)	(rot gekennzeichnet)	(schwarz gekennzeichnet)
24.11. Mo	bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I	Wirsingroulade dazu Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln ⁶ , Dessert A1,F,G,I	Putenfrikassee mit Erbsen, dazu gedünsteter Reis und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
			Eiw. 24 Fett 26 KH 44 KJ 2500 Kcal 599
25.11. Di	feiner Griesbrei mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Erdbeerkompott A1,G	Hackklops (Schwein) mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln A1,C,G,I,J	gedünstete Hähnchenbrust mit Sauce, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln ⁶ A1,F,G,I 3,0 BE
			Eiw. 17 Fett 9 KH 40 KJ 1313 Kcal 316
26.11. Mi	Eierpaddy auf Rahmspinat ¹⁰ , dazu Salzkartoffeln ⁶ und frisches Obst A1,C,F,G,I	Schweinegulasch in Sahnesauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln ⁶ A1,G,I,J	Möhrchenpfanne „Schneller Hase“ Hähnchenstreifen mit Möhren in Sauce dazu Nudeln, Dessert A1,C,G,I 3,0 BE
			Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
27.11. Do	2 Backfischhappen in Dillsauce, dazu hausgemachter Kartoffel- brei ⁶ und rote Bete Salat A1,D,F,G	Thüringer Grützwurst mit Sauerkraut ⁵ und Salzkartoffeln ⁶ A1,G,I,J	Spätzle- Eintopf A1,C,F,G,I mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
			Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 288
28.11. Fr	Hähnchenschnitzel mit Kaisergemüse, dazu Salzkartoffeln ⁶ A1,C,G,I	panierte Jagdwurst auf Bayrischkraut (Weißkraut süß-sauer gewürzt), dazu Salzkartoffeln ⁶ A1,F,G,I	gedämpftes Seelachsfilet A1,D,F,G,I,J mit mediterranem Gemüse, dazu gedünsteter Reis 3,0 BE
			Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392

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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsschneide und Dessert

- BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und 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 Johanneskernmehl
od. Guarkernmehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

24.11.
Mo

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

Brokkoli-Kohlrabigemüse
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Dessert A1,F,G,I

Cordon-bleu vom Schwein
mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln⁶
und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

25.11.
Di

Katalonischer Salatteller mit Rettich
Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thunf.,
Zwiebeln, Dress., Brötchen, Butter A1,D,G

Käsespätzle A1,C,G
mit Rahmsauce, Käse und Röstzwiebeln,
dazu Eisbergsalat mit Dressing, Obst

Viktoria-Seebarschfilets A1,D,G
mit Limonen-Meerrettichsauce, dazu
Salzkartoffeln⁶, Salat und frisches Obst

26.11.
Mi

Ital. Nudelsalat mit Mozzarella A1,C,F,G
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Sonnen-
blumenkerne, Balsamicodressing, Dessert

Gemüsefrikadelle
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Bohnensalat, Dessert A1,G,I

gebratene Kalbsleber A1,G,I,J
mit Apfel-Röstzwiebelsauce, Kartoffel-
püree⁶, Bohnensalat und Dessert

27.11.
Do

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli A1,A2,A3,A4,G

Couscous-Gemüsepfanne
mit Kokossauce, dazu rote Bete und
frisches Obst A1,F,G,I

Krustenbraten
mit Sauce und 2 Thüringer Klößen, dazu
rote Bete Salat und Dessert A1,F,G,I,J

28.11.
Fr

Fitneßsalatteller mit Tomate, Gurke
Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Salatmix,
Hackbällchen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

Tortellini A1,G
mit Käse gefüllt, dazu feine Kräuter-
Tomatensauce & Salat, Dessert

Putenbrustgeschnetzeltes A1,C,F,G,I,J
„Zürcher Art“ mit Champignons und
Reibekäse, dazu Spätzle und Dessert

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Piccolo Schnitzel, dazu
1 Brötchen und Cocktaildressing
A1,C,G

MENÜ VIII

gebratene Chinesische Nudeln

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

48. Woche

Abendbrot vom 24.11. bis 30.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu Brötchen, Butter **1,D,G**

Di

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter

Mi

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter **A1,G**

Do

hausgemachte Wurstplatte

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

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,

2 Brötchen und Butter **A**

Sa

Hausmacher Sülze

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**

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

Mo

Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu Brötchen, Butter **A1,D,G**

Di

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter

Mi

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter **A1,G**

Do

hausgemachte Wurstplatte

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

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,

2 Brötchen und Butter **A**

Sa

Hausmacher Sülze

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**

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