

SPEISEPLAN für die Woche vom 17.08.-23.08.2026



DE
TH 03593
EG

Volkssolidarität Thüringen

gem. GmbH

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

34. Woche

Kundenname:

Tour:

MENÜ 1

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

17.08. **Mo**
Nudeleintopf
mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,C,G,I

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

Geflügelfrikadelle A1,F,G,I
auf Schwarzwurzelgemüse¹⁰, dazu
Petersilienkartoffeln⁶ & Dessert 3,0 BE
KJ 2204 Kcal 524

18.08. **Di**
Putenschnitzel
mit Sauce, dazu buntes Karottengemüse und
Salzkartoffeln⁶ A1,G,I

Hausmacher Sülze
mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln⁶,
A1,F,G,I

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce, dazu Salz-
kartoffeln⁶ und Obst A1,G,I 3,0 BE
KJ 2353 Kcal 583

19.08. **Mi**
Jagdwurstwürfel
in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und
frisches Obst A1,G,I

Eisbeinfleisch⁹
auf Porreegemüse, dazu Salzkartoffeln⁶
und Senf A1,F,G,I,J

Gedünstete Hähnchenbrust
mit Sauce, dazu Kaisergemüse und
Salzkartoffeln⁶ A1,F,G,I 3,0 BE
KJ 2178 Kcal 520

20.08. **Do**
Feiner Reisbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Pfirsichkompott G

Schweinebraten
mit Sauce, dazu Bohnengemüse und
Salzkartoffeln⁶ A1,G,I,J

Spätzleintopf
mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
KJ 1935 Kcal 288

21.08. **Fr**
Seelachsfilet paniert
auf Rahmspinat¹⁰, dazu Salzkartoffeln⁶
A1,D,F,G

Currywurst A1,F,G,I
in pikanter Currysauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree⁶ & Paprika-Mais-Salat

Eierragout
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu
Kartoffeln⁶ & Obst A1,C,F,G,I,J 3,0 BE
KJ 2353 Kcal 563

MENÜ 2

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

Hühnersuppeneintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und
Reis, dazu Dessert F,I 3,0 BE
KJ 1686 Kcal 403

Eierragout
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu
Kartoffeln⁶ & Obst A1,C,F,G,I,J 3,0 BE
KJ 2353 Kcal 563

23.08. **So**
Geschmorte Schweinebäckchen
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 BE
KJ 2085 Kcal 498

Eierragout
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu
Kartoffeln⁶ & Obst A1,C,F,G,I,J 3,0 BE
KJ 2353 Kcal 563

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 3 Schonkost

- 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 Johannedeskerntein

Guten Appetit!
Änderungen
vorbereiten

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG
Niederlassung
Griesheim

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

17.08.
Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,G

Gnocchi

mit Gemüse der Saison und Rahmsauce,
dazu Salat und Dessert A1,C,G,I

Schmandschnitzel

mit Schmandcreme überbacken, Röst-
kartoffeln, Salat & Dessert A1,C,F,G,I,J

18.08.
Di

Hähnchenbruststreifen A1,F,G,H3,I
auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie,
Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter

Roter Linsen-Kokos-Eintopf

mit buntem Gemüse, dazu 1 Brötchen
und frisches Obst A1,F,G,I

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,
Kartoffelgratin, Salat & Obst A1,C,G

19.08.
Mi

Verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak, dazu Saure-
Sahne-Dressing F,G

Feines Gemüseallerlei

in Zitronenbuttersauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G,I

Hirschbraten

in Waldpilzsauce, dazu Apfelrotkohl
und 2 Thür. Klöße, Dessert A1,F,G,I

20.08.
Do

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

Vegane Hackbällchen

auf Paprika- Tomatenragout, dazu Reis
und frisches Obst A1,C,F,G,I

Rotbarschfilet paniert

mit Remouladensauce, dazu warmer
Speckkartoffelsalat & Dess. A1,C,D,G,I

21.08.
Fr

2 kleine Frikadellen
mit Mixed Pickles und hausgemachten
Kartoffelsalat A1,C,G,I

2 Stück Apfelstrudel

dazu warme Vanillesauce und ein belegtes
Brötchen mit Käse A1,G,X

Putensteak „Melba“ mit Pfirsich

& Käse überbacken, dazu Rahmsauce
und Schupfnudeln, Salat & Obst A1,G,I

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 Cocktaildressing
A1,C,G

MENÜ 8

Pasta-Hack-Auflauf

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

34. Woche

Name:

Tour:

KW 34 Abendbrot vom 17.08. bis 23.08.2026

Änderungen vorbehalten

Mo
17.08.

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu
1 Brötchen und Butter A1,G

Di
18.08.

Salamiplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A

Mi
19.08.

Hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Do
20.08.

Herings Dillhappen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu
Brötchen und Butter, A1,C,D,G

Fr
21.08.

2 kleine Frikadellen
mit Mixed Pickles, und hausgemachten
Kartoffelsalat, A1,C,G,I

Sa
22.08.

Käsesalat
mit Gurke und Tomate, dazu Butter und
Baguettebrötchen A,G

So
23.08.

Schinkenplatte
(Rohher Schinken, gekochter Schinken),
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A,G

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Konservierungsstoff
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 17.08. bis 23.08.2026

Änderungen vorbehalten

Mo
17.08.

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu
1 Brötchen und Butter A1,G

Di
18.08.

Salamiplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A

Mi
19.08.

Hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Do
20.08.

Herings Dillhappen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu
Brötchen und Butter, A1,C,D,G

Fr
21.08.

2 kleine Frikadellen
mit Mixed Pickles, und hausgemachten
Kartoffelsalat, A1,C,G,I

Sa
22.08.

Käsesalat
mit Gurke und Tomate, dazu Butter und
Baguettebrötchen A,G

So
23.08.

Schinkenplatte
(Rohher Schinken, gekochter Schinken),
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A,G

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

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