

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

17. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

21.04. Ostermontag
Wir wünschen allen ein frohes Osterfest!



22.04. Di mit Gemüse- und Reiseinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

23.04. Mi deftiger Wurstgulasch dazu Spiralen und frisches Obst A1,C,G,I

24.04. Do Schweineschnitzel mit Kohlrabi- Möhrengemüse, dazu Salzkartoffeln A1,C,G,I

25.04. Fr Hähnchenpfanne „Gärtnerin Art“ mit Frühlingsgemüse in Sahnesauce, dazu Gabelspaghetti A1,C,F,G,I

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

Schweinebraten mit Sauce dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffel, Obst A1,G,F,I,J

Bauernhacksteak A1,C,F,G,I mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln, Dessert

Krautpfanne Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,I

Szegeidiner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln A1,G,I

Currywurst in Tomaten-Curryrahm, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Farmersalat A1,F,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

Hirschgulasch mit Mischpilzen, dazu Serviettenknödel und Obst A1,F,I 3,5 BE Kcal 599

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

Fischburger in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln, dazu Rote Bete A1,D,F,G 3,0 BE Kcal 520

Rindersauerbraten mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Semmelknödel A1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 563

Seelachsfilet natur A1,C,D,F,G,I,J in Zitronenbittersauce, dazu Salzkartoffeln und Farmersalat 3,0 BE Kcal 392

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

26.04. Sa Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse & Champignons, dazu Spätzle, Dess.

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

Reiseintopf	Eiw.	Fett	KH	Kcal
mit feinem Gemüse und Fleisch- Klößchen, dazu Dessert A1,F,G,I	25	21	44	1935

Putengulasch	Eiw.	Fett	KH	Kcal
mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln, dazu Kompott A1,F,I	68	18	46	2617
			3,0 BE	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 Johaneskeremehl od. Guartermehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

- 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/aktose
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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

21.04.

Mo

Ostermontag

Ostermontag

Ostermontag

22.04.

Die

verschiedene Blattsalate A1,G
mit Tomate, Gurke, dazu Kräuterdress.,
Croutons, Butter, Brötchen, Dessert

Brokkoli
in Käsesahnesauce, dazu Salzkartoffeln
und Dessert A1,F,G,I

Zwiebelschnitzel
mit Zwiebelgemüse und Speckpüree,
dazu Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

23.04.

Mi

Curry-Nudelsalat
mit Hähnchenstreifen, dazu frisches Obst
A1,C,F,G

Gemüsefrikadelle
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln
und Rote Bete, Obst A1,C,F,G,I

Rinderroulade A1,F,G,I
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, frisches Obst

24.04.

Do

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

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

Forelle „Müllerin“ 8 A1,D,G
mit zerrassener Butter, dazu Petersilien-
kartoffeln & Salat, Dessert

25.04.

Fr

Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Eisberg
Paprika, Schafskäse, Mais, Zwiebeln,
Oliven, Knoblauchdr., Bröt. & Butter A1,G

Nudel-Spinat-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu frisches Obst
A1,C,G,I

Hamburgerschnitzel
mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und
Farmersalat, frisches Obst A1,F,G,I,J

Täglich

von

Dienstag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Miniführingsrollen, dazu
1 Brötchen und Asia-Dressing A1,G

MENÜ VIII

Schweinehaxe gegrillt

dazu hausgemachter Kartoffelsalat
und Senf A1,G

17. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 21.04. bis 27.04.2025

Änderungen vorbehalten

Mo Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Mo Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 21.04. bis 27.04.2025

Di

Frikadelle

auf Nudelsalat A1,C,F,G

Di.

Frikadelle

auf Nudelsalat A1,C,F,G

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

Schinkenplatten

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Do

Schinkenplatten

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Mischbrot 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

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 Gräten enthalten

- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

- 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