



Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

16. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

13.04. Mo
grüne Bohnensuppe
mit Fleischinlage und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

14.04. Di
Eierpaddy
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,F,G,I

15.04. Mi
2 Backfischhappen
mit Kräutersauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Bohnensalat A1,D,F,G

16.04. Do
4 Eierkuchen
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

17.04. Fr
Makkaroni
mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahne-sauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

gefüllte Paprikaschote
in Schinken-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G,X

panierte Jagdwurst
mit Tomatensauce, dazu bunte Spiralen und frisches Obst A1,C,F,G,I

gebratenes Schweinesteak
mit Rahmchampignons, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

Schweinegulasch
in Sahnesauce, dazu Semmelknödel und Selleriesalat in saurer Sahne A1,C,F,G,I

gegrillte Hähnchenkeule
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln A1,F,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse, dazu Petersilien-kartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE

gedünstete Hähnchenbrust
mit Sauce, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE

gekochtes Rindfleisch A1,G,I
mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst 3,0 BE

Kasselersteak
mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE

2 Rostbratwürstchen
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,F,G,I 3,0 BE

MENÜ II

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

19.04. So
Rindersauerbraten
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,I,J

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

3 Geflügelhack Klößchen
auf Rahmkohlrabi mit Salzkartoffeln, dazu Dessert A1,F,G,I,J 3,0 BE

Schweinesteak natur
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Obst A1,F,G,I 4,0 BE

- 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

- 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 Johannesskörnern od. GuarKernmehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

13.04.
Mo

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

Gnocchi- Pfanne
mit buntem Gemüse, dazu Rahmsauce
und Salat, Dessert A1,C,G,I

Schweinesteak „Au Four“
mit Würzfleisch und Käse überb., Röst-
kartoffeln, Salat, Dessert A1,F,G,I,J

14.04.
Di

Katalonischer Salateller mit Rettich
Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thun-
fisch, Zwiebeln, Dress., Bröt., Butter A1,D,G

Blumenkohl im Backteig
mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-
Dip, dazu fisches Obst A1,C,F,G,I,J

Holsteiner Schnitzel A1,C,G
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,
dazu Kartoffelgratin, Salat und Obst

15.04.
Mi

Toskanischer Brotsalat mit Eisberg
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Basilikum-Kräuterdressing, Dessert A1,G

Saisongemüse A1,F,G,I
Karotten, Erbsen, Kohlrabi und Blumen-
kohl in Rahmsauce, dazu Reis und Dessert

Wildgulasch
mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer
Klößen, dazu Dessert A1,C,F,G,I

16.04.
Do

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen, überzogen mit
Vanillesauce G

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

gebratene Kalbsleber A1,G,I,J
mit Apfel-Röstzwiebelsauce, Kartoffel-
püree, dazu Selleriesalat und Obst

17.04.
Fr

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais
Eisberg, Ei, Kochschinken, Käseraspel,
Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,C,G

Makkaroni
mit Spinat- Käsesauce, dazu Salat und
Dessert A1,C,G,I

Thunfischsteak gegrillt
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken,
Kräuterdip und Salat, Dessert A1,D,G

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Sojasprossen, Paprikastreifen und
Fetakäse- Würfeln, dazu
1 Brötchen und American Dressing
A1,C,G

MENÜ 8

Hausgemachte Soljanka

mit Jagdwurst, Paprika,
Tomate und saurer Gurke,
dazu 1 Brötchen und Dessert
A1,F,G,I

16. Woche

Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 13.04. bis 19.04.2026

Abendbrot vom 13.04. bis 19.04.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Mo

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

Di

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

Di.

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

Mi

Kräuterquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Mi

Kräuterquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Do

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

Do

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

Fr

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

Fr

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

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, Butter
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, Butter
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A1,G,I,J

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A1,G,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

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