

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

51. Woche

Kundennamen:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

18.12. **Mo** Möhreneintopf
mit Schweinefleisch, Petersilie & Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

gefüllter Schweinebraten
mit Sauce, dazu Schwarzwurzel und Salz-
kartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

Senfeier A1,C,F,G,I,J
3 gekochte Eier in Senfsauce, dazu
Salzkartoffeln und Dessert 3,0 BE
Kcal 2353

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

19.12. **Di** Gulasch halb und halb
in Sahnesauce, dazu Spiralen und frisches
Obst A1,C,F,G,I

Thüringer Rostbrätel
mit gebratenen Zwiebeln, dazu Röst-
kartoffeln A1,F,G,I

Schlemmerfischpfanne A1,D,F,G,I,J
mit bunten Gemüse, dazu gedünsteter
Reis und frisches Obst 3,0 BE
Kcal 392

20.12. **Mi** Cordon-bleu A1,G,I,J
gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu
Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce und Salz-
kartoffeln A1,F,G,I

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

21.12. **Do** 3 Königsberger Kochklopse
mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und
rote Beete Salat A1,C,F,G,I

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

Hähnchenkeule
mit Geflügelsauce, dazu Brokkoli und
Salzkartoffeln A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 514

22.12. **Fr** Hähnchenbrust natur
mit Sauce, dazu buntes Karottengemüse und
Salzkartoffeln A1,F,G,I

Seehechtfilets paniert
in Bärlauch-Sahnesauce, dazu hausgem.
Kartoffelpüree und Rohkostsalat A1,F,G,D

Zucchini-Hackfleisch-Topf A1,F,G,I
mit Schweinehacktem und Zucchini
in Tomatens. 5,10, Reis, Dessert 4,0 BE
Kcal 2201

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

23.12. **Sa** Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen
dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,I

Rindfleischsuppe
mit Nudeln, feinem Gemüse & Garten-
kräutern, dazu Dessert A1,F,G,I 3,5 BE
Kcal 2005

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwätzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannessermehl od. Quarkermehl

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Guten Appetit!

24.12. **So** Schweinegulasch
mit 2 Thüringer Klößen, dazu Farmersalat
und frisches Obst A1,G

Kasselerkamm
mit Sauce, dazu Möhrengemüse und
Salzkartoffeln, Obst A1,G,I,J 3,0 BE
Kcal 530

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

18.12.
Mo

Thunfischsalat A1,G
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen, dazu 1 Brötchen, Butter, Dessert

Blumenkohl-Käsemedaillon
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert A1,G,I

Schmandschnittzel
mit Schmandcremè überbacken, Röstkartoffeln, Salat & Dessert A1,C,F,G,I,J

19.12.
Die

gebratene Putenbrust
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und Mixed Pickles C,F,G,J

feine Gernknödel
gefüllt mit Kirschen, dazu warme Vanillesauce A1,G

Hähnchen mit Tomate & Mozzarella
überb., dazu Tomatenrahmsauce mit Basilik., Reis, Eisbergsalat, ObstA1,F,G,I

20.12.
Mi

Curry-Nudelsalat
mit Hähnchenstreifen, dazu Dessert A1,C,F,G

Gemüseschnitzel
dazu Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert A1,G,I

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

21.12.
Do

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

Makkaroni
mit Pilzrahmsauce, dazu Salat und frisches Obst A1,C,G,I

2 Thüringer Knackwürstchen
auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,F,G,I

22.12.
Fr

bunter Schichtsalat mit Chinakohl
Tomaten, Paprika, Lauch, gekochtem Ei, Schinken, Schmand, Bröt., Butter A1,C,F,G

Frühlingsrolle
gefüllt mit Gemüse in Kurkumasaucе, dazu gedünsteter Reis & Dessert A1,F,G,I,J

Holsteiner Schnitzel A1,C,G
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken, Kartoffelgratin, Rohkostsalat, Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Hähnchenbruststreifen, dazu 1 Brötchen und Cockailddressing A1,G

MENÜ VIII

gebratene Chinesische Nudeln

mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Dessert A1,C,F,G,I

51. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 18.12. bis 24.12.2023

Abendbrot vom 18.12. bis 24.12.2023

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,
dazu 2 Brötchen und Butter A1,D,G

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,
dazu 2 Brötchen und Butter A1,D,G

Di

Käseplatte
2 verschied. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Kürbiskernbrot & Butter A1,G

Di

Käseplatte
2 verschied. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Kürbiskernbrot & Butter A1,G

Mi

2 kleine Frikadellen
mit bunten Nudelsalat A1,C,F,G,I,J

Mi

2 kleine Frikadellen
mit bunten Nudelsalat A1,C,F,G,I,J

Do

Schinkenplatte⁹
roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Do

Schinkenplatte⁹
roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Fr

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken⁹, dazu 2 Brötchen
und Butter A1,C,G,J

Fr

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken⁹, dazu 2 Brötchen
und Butter A1,C,G,J

Sa

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

Sa

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

So

Kartoffelsalat
mit Wiener Würstchen C,F,G,I,J

So

Kartoffelsalat
mit Wiener Würstchen C,F,G,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

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 enth.

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker
oder

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit

Johanniskernmehl

Quarkermehl

1 = mit Farbstoff

Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

9 = mit Nitrit

10= gebunden mit