Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH
Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld
Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584
Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

SPEISEPLAN für die Woche vom 02.11.-08.11.2026

45.Woche

DE
TH 03593
EG

Kundenname:
Tour:

	MENÜ 1 (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
02.11. Mo	**Hühnersuppeneintopf** mit Gemüse- und Reiseinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert **A1,F,G,I**	**Gefüllte Kohlroulade** mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln6 und Dessert **A1,F,G,I**	**Gebratener Fleischkäse** mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln6 und Salat, Dessert **A1,G** 3,0 BE Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520
03.11. Di	**3 Stück Hefeklöße** mit heißen Zimtbirnen **A1,C,G**	**Schweinesteak „ungarische Art“** mit pikantem Letscho und Röstkartoffeln **A1,F,G,I**	**Pikantes Hühnerfrikassee** mit Spargelstücken, dazu gedünsteter Reis und Rote Bete **A1,F,G,I** 4,0 BE Eiw. 24 Fett 26 KH 44 KJ 2500 Kcal 599
04.11. Mi	**Paniertes Seelachsfilet** in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln6 und Rohkostsalat **A1,D,F,G**	**Schweinegeschnetzeltes** mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Bauernspätzle und Rohkostsalat **A1,C,F,G,I,J**	**Pichelsteiner Gemüseeintopf A1,G,I** mit Kasseler9, Weißkohl & Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE Eiw. 18 Fett 9 KH 38 KJ 1305 Kcal 310
05.11. Do	**Hähnchen Cordon-bleu** mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln6 **A1,G,I**	**Thüringer Grützwurst** mit Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree6 und Obst **A1,G,I,J**	**Gekochtes Rindfleisch** mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln6 und Obst **A1,G,I** 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
06.11. Fr	**Wurstgulasch A1,G,I** Jagdwurst, Gurke und Zwiebel in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und frisches Obst	**Szegediner Gulasch vom Schwein** mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln6 **A1,G,I**	**Hähnchenbrust natur A1,F,G,I** in Curryrahmsauce mit Früchten, dazu gedünsteter Reis und Obst 4,0 BE Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 2297 Kcal 551

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 Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2	MENÜ 3 Schonkost
07.11. Sa	**Geflügelpfanne A1,F,G,I** Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse & Champignons, dazu Spätzle, Dess	**Reiseintopf** mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert **A1,F,G,I** 3,0 BE Eiw. 365 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557
08.11. So	**Mutzbraten** mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, Kompott **A1,F,I**	**Putengulasch10** mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln6, dazu Kompott **A1,F,I** 3,0 BE Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513

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
Niederlassung
Griesheim

	MENÜ 4 Kaltmenü (grün gekennzeichnet)	MENÜ 6 Vegetarisch (gelb gekennzeichnet)	MENÜ 7 Sondermenü
02.11. Mo	**Geflügelsalat** A1,C,G,J mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert	**Buntes Gemüseallerlei** A1,G,I in Zitronenbuttersauce, dazu Salzkartoffeln6 und Dessert	**Jägerschnitzel** mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Röstkartoffeln6 & Salat, Dess. A1,F,G,I
03.11. Di	**Geflügel-Gemüseteller mit Mais** A1,G Tomaten, Bohnen, Eisberg, Hähnchenbrust Schwarzwurzeln, Dressing, Bröt. & Butter	**Vegetarische Frühlingsrolle** in Kurkumasauce, dazu gedünsteter Reis und Dessert A1,F,G,I,J	**Zwiebelschnitzel** mit Zwiebelgemüse und Speckpüree, dazu Salat und Obst A1,F,G,I
04.11. Mi	**Italienischer Brotsalat** mit Salami, Tomate, Rucola, geriebenen Käse & Dressing, dazu Dessert A1,C,G	**Gabelspaghetti** mit feiner Blattspinat-Käsesauce, dazu Rohkostsalat und Dessert A1,C,G,I	**Lammkeule** A1,F,G,I,J mit Thymiansauce, dazu Butterbohnen und Thüringer Klöße, Dessert
05.11. Do	**Schwarzwälder Quarkpokal** mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreuseln G	**Chili sin Carne** A1,F,G,I mit Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst	**Putensteak „Hawaii" mit Ananas** & Käse überbacken, dazu Rahmsauce und Schupfnudeln, Salat & Obst A1,G,I
06.11. Fr	**Salatteller "Mexiko" mit Tomate, Mais** Eisberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen, Putenstreifen, Dress., Bröt. & Butter A1,G	**Paniertes Gemüseschnitzel** mit Brokkoli und hausgemachtem Kartoffelbrei6, Dessert A1,G,I	**Rotbarschfilet paniert8** mit Remouladensauce, dazu warmer Speckkartoffelsalat6 & Obst A1,C,D,G,I

Täglich
von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
frische Salate der Saison mit Kartoffeltaschen (gefüllt mit Frischkäse), dazu Kräuterdressing
A1,C,G

MENÜ 8

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

45. Woche

Volkssolidarität thür. Gem. GmbH, Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

KW 45 Abendbrot vom 02.11. bis 08.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo 02.11.	**Geflügelsalat** mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,dazu 1 Brötchen und Butter **A,C,G,J**
Di 03.11.	**Streichwurstplatte** Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu Brot und Butter **A1,G**
Mi 04.11.	**Kräuterquark** mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot **A1,G**
Do 05.11.	**gemischte Wurstplatte** 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke 2 Scheiben Kürbisbernbrot und Butter **A1,G**
Fr 06.11	**Herings Dillhappen** mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter, **A1,C,D,G**
Sa 07.11.	**Bratenplatte** 3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter **A,G**
So 08.11.	**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

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

Name: **Tour:**

KW 45 Abendbrot vom 02.11. bis 08.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo 02.11	**Geflügelsalat** mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,dazu 1 Brötchen und Butter **A,C,G,J**
Di 03.11.	**Streichwurstplatte** Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu Brot und Butter **A1,G**
Mi 04.11.	**Kräuterquark** mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot **A1,G**
Do 05.11.	**gemischte Wurstplatte** 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke 2 Scheiben Kürbisbernbrot und Butter **A1,G**
Fr 06.11	**Herings Dillhappen** mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brötchen und Butter, **A1,C,D,G**
Sa 07.11.	**Bratenplatte** 3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter **A,G**
So 08.11.	**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

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