



Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654



52. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ I (ohne Kennzeichnung)

22.12. Mo Hähnchenschnitte „CordonBleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, Sauce, Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert A1,G,C,I,J

23.12. Di Pikantes Eierragout mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln A1,G,C,I,J

24.12. Mi Heiligabend Wir wünschen allen Kunden ein Frohes Weihnachtsfest!!!

25.12. Do 1. Weihnachtsfeiertag

26.12. Fr 2. Weihnachtsfeiertag

MENÜ II (rot gekennzeichnet)

Achtung Die Bestellung für diese Woche bitte spätestens bis zum 10.12. abgeben!

Kasslerkamm 9 auf Sauerkraut und Kartoffeln A1,G,I,J

Hirschgulasch mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klößen, Dessert A1,F,I

Schweineroulade mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Serviettenknödel, Obst A1,J,I,G

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

27.12. Sa Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Kasselerwürfel und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

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

MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hühnersuppe mit Reis und feinem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert A1,G,C,I,J 3,5 BE Kcal

Thüringer Bratwurst4 mit Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A1,G,C,I,J 3,0 BE Kcal

Würzfleisch vom Hähnchen mit Käse überbacken, dazu Gemüse, Obst A1,G,F,I 3,5 BE Kcal

Schweinekammbraten mit Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, Obst A1,F,I 3,0 BE Kcal

gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, Pariser Karotten und Kartoffeln, Obst A1,F,I 3,0 BE Kcal

31 Eiw. 24 Fett 38 KH 2199 KJ 525 Kcal

50 Eiw. 12 Fett 36 KH 1953 KJ 466 Kcal

MENÜ I II MENÜ III Schonkost BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewaschen
8 = geschwefelt
9 = geschwärzt
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = gebunden mit Johannesskermehl
od. Guarkeermehl

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

Wurstsalat

22.12.
Mo
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und Butter, Obst A1,G

Spätzle-/Pilzpfanne

mit Rahmsauce, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert A1,C,F,G,I

Kein Angebot diese Woche

Fruchtpokal „Jogger Becher“

23.12.
Di
Sahnequark mit Früchten, Schokoladenraspeln und Bircher Müsli A1,A2,A3,A4,G

Vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit Dressing, Dessert G,F,I

24.12.
Mi

Heiligabend

25.12.
Do

1. Weihnachtsfeiertag

26.12.
Fr

2. Weihnachtsfeiertag

Wir wünschen allen Kunden ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Kein Angebot
Montag bis Freitag

MENÜ 8

Kein Angebot
Montag bis Freitag

52. Woche

Abendbrot vom 22.12. bis 28.12.2025

Änderungen vorbehalten

Wurstsalat

mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A,G

Mo

Mo

Wurstsalat

mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A,G

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 22.12. bis 28.12.2025

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickeln und Butter A,G

Di

Di.

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickeln und Butter A,G

2 Wiener Würstchen

mit Thüringer Kartoffelsalat und Senf
A,C,G,I,J

Mi

Mi

2 Wiener Würstchen

mit Thüringer Kartoffelsalat und Senf
A,C,G,I,J

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Do

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Allergene:

Allergene:

Gyrosbraten
mit Mixed Pickles und Kartoffelsalat
A,C,G,I,J

Fr

Fr

Gyrosbraten
mit Mixed Pickles und Kartoffelsalat
A,C,G,I,J

Aufschnittplatte

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

Sa

Sa

Aufschnittplatte

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

So

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

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

So

Heringsfilet „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

Johanniskermehl oder

Guarkermehl

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

Johanniskermehl oder

Guarkermehl