

Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH

DE
TH 03593
EG

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

SPEISEPLAN für die Woche vom

10.03.-16.03.2025

11. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

10.03. **Mo**
frischer Möhreintopf
mit Wiener Würstchen und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

gefüllte Paprikaschote
in Schinken-Tomatensauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G

Kräuterrührei
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
KH 36
KJ 1916
Kcal 457
Dessert A1,C,F,G,I 3,0 BE

Allergene:

- A1 (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

11.03. **Di**
gebratener Hacklops
mit Sauce, dazu Mischgemüse und
Salzkartoffeln A1,G,I

Herings Dillhappen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salz-
kartoffeln (getrennt verpackt) A1,D,G,I

Hähnchenbrust natur A1,F,G,I
in Curryrahmsauce mit Früchten,
dazu gedünsteter Reis und Obst 3,0 BE
KH 25
KJ 2297
Kcal 551

12.03. **Mi**
Spaghetti „Bolognese“ A1,C,F,G,I
gebratenes Hackfleisch in Tomatensauce,
dazu Parmesankäse und frisches Obst

Thüringer Rostbrätel
mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln
A1,F,G,I

hausgemachter Sauerbraten
in Sahnesauce, dazu Butterbrosen und
Salzkartoffeln A1,G,I,J 3,0 BE
KH 27
KJ 2353
Kcal 563

13.03. **Do**
feiner Griesbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Erdbeerkompott A1,G

2 Backfischhappen
in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und
fruchtiger Krautsalat A1,D,F,G

Grüppcheneintopf A1,G,I
mit Rauchfleisch und Gemüse, dazu
1 Brötchen und frisches Obst 3,0 BE
KH 20
KJ 2178
Kcal 520

14.03. **Fr**
Cordon-bleu
gefüllt mit Kochschinken und Käse, Sauce,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln A1,G,I,J

panierte Jagdwurst
dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln
A1,C,G,I

Schaschlikgulasch
mit Letscho, dazu Makkaroni und
Bohnensalat A1,C,F,G,I 3,0 BE
KH 27
KJ 2353
Kcal 583

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

Rindfleischsuppe
mit Nudeln, feinem Gemüse & Garten-
kräutern, dazu Dessert A1,F,I 3,5 BE
Eiw. 26
Fett 23
KH 42
KJ 2005
Kcal 478

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

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

Kasslerkamm
mit Sauce, dazu Möhrengemüse und
Salzkartoffeln, Obst A1,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 26
Fett 18
KH 48
KJ 2214
Kcal 530

Hergestellt von:

Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

10.03.

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und
Butter, Dessert A1,C,F,G,J

Blumenkohl „Polnisch“

mit Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmsauce und Kartoffeln, Dessert A1,G,I

Zwiebelschnitzel A1,C,F,G,I,J

Schweineschnitzel auf Zwiebelgemüse,
dazu Röstkartoffeln und Salat, Dessert

11.03.

Die

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf
A1,C,G,I,J

hausgemachter Kräuterquark
dazu Salzkartoffeln und frisches Obst
F,G,I

Hirschbraten

mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer
Klößen, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

12.03.

Mi

verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Schweinsteak, dazu
Saure-Sahne-Dressing G

Gemüsebällchen

in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti
und Dessert A1,F,G,I,J

Viktoria-Seebarschfilets A1,D,G

mit Limonen-Meerrettichsauce, dazu
Salzkartoffeln und Salat, Dessert

13.03.

Do

Tortellinisalat
mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch,
dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I,J

Käsespätzle A1,C,G

mit Rahmsauce, überbacken mit Käse und
Röstzwiebeln, frucht. Krautsalat, Obst

3 Schweinemedallions A1,F,G,I

mit Sauce, dazu Bratkartoffeln,
fruchtiger Krautsalat und frisches Obst

14.03.

Fr

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

Makkaroniaufauf

mit bunten Gemüse und Käse überbacken,
dazu Dessert A1,C,G,I

Jägerschnitzel A1,C,F,G,I,J

mit Pilzen in Kräuterrahn, dazu Salz-
kartoffeln und Bohnensalat, Dessert

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Hähnchen
Nuggets, dazu 1 Brötchen und
Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

Kartoffelbratwurst

auf Sauerkraut, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree
Dessert A1,G,I

11. Woche

Abendbrot vom 10.03. bis 16.03.2025

Abendbrot vom 10.03. bis 16.03.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und
Butter A1,C,G,J

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und
Butter A1,C,G,J

Di

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat 6, Garnitur
A1,C,G,I,J

Di.

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat 6, Garnitur
A1,C,G,I,J

Mi

gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Mischbrot A1,G

Mi

gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Mischbrot A1,G

Do

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A

Do

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A

Fr

hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Fr

hausgemachte Wurstplatte
3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Sa

Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

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
Johanniskermehl 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
Johanniskermehl oder
Guarkernmehl