

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

47. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ I (ohne Kennzeichnung)	MENÜ II (rot gekennzeichnet)	MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)	
17.11. Mo	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Wiener Würstchenscheiben, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I	Thüringer Knacker auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln ₆ und Senf, Dessert A1,G,I,J	Hähnchenbrust natur mit Sauce, dazu Romanesco und Salz- kartoffeln ₆ , Dessert A1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 17 Fett 9 KH 40 KJ 1313 Kcal 313
18.11. Di	3 Stück Hefeklöße mit warmen Mischobst A1,C,G	Frikadelle (Schwein) mit Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln ₆ A1,G,I	Fischragout A1,D,F,G,I,J mit Gemüsestreifen in Senfsauce, dazu Kartoffeln ₆ & Gurkensalat 3,0 BE	Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392
19.11. Mi	Jagdwurstwürfel mit Tomatensauce, dazu Makkaroni und frisches Obst A1,C,F,G,I	gepökelter Schweinekamm A1,G,I mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln ₆ und rote Bete Salat	Kräuterröhrei auf Rahmspinat ₁₀ , dazu Salzkartoffeln ₆ und frisches Obst A1,C,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 32 Fett 16 KH 38 KJ 2017 Kcal 485
20.11. Do	Hähnchenschnitzel mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln ₆ A1,G,	Geflügelleberragout in Apfel-Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree ₆ & Rotkrautsalat A1,G,I	Würzfleisch vom Schwein A1,F,G,L in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und Rotkrautsalat 3,0 BE	Eiw. 37 Fett 12 KH 35 KJ 1450 Kcal 348
21.11. Fr	Spaghetti „Carbonara“ gebratenes Hackfleisch in feiner Käsesahne- sauce, dazu Obst A1,C,F,G,I	gefüllte Paprikaschote in Schinken-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln ₆ A1,G	Putenbrustfilet A1,C,F,G,I,J in Sauce, dazu Pariser Karotten und Semmelknödel 3,0 BE	Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576

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 II	MENÜ III Schonkost
22.11. Sa	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle und Kraut- salat, Dessert A1,F,G,I	Möhreneintopf A1,F,G,I mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln & Gartenkräutern, Dessert 3,0 BE
23.11. So	Cordon-bleu vom Schwein mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salz- kartoffeln ₆ , Kompott A1,C,F,G,I,J	Rinderbraten A1,C,F,G,I,J mit Sauce ₁₀ , dazu Leipziger Allerlei & Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE

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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

17.11.
Mo

Brathering

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

Gnocchipfanne

mit Gemüse der Saison, dazu Rahmsauce,
Salat und Dessert A1,G

Jägerschnitzel

mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salz-
kartoffeln & Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

18.11.
Di

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais

Eisberg, Ei, Kochschinken, Käseraspel,
Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,C,G

Blumenkohl im Backteig

mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-
Dip, dazu Obst A1,C,F,G,I,J

Hamburgerschnitzel

mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und
Gurkensalat, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

19.11.
Mi

Hähnchenbruststreifen A1,F,G,I,H3

auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie,
Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter

Kartoffel- Brokkoli- Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Dessert
A1,G,I

Hirschbraten A1,F,G,I

mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, Dessert

20.11.
Do

Bunter Reissnudelsalat

mit Paprika, Tomate, Oliven, Gyros und
Zaziki, dazu frisches Obst A1,C,F,G

panierter Fetakäse

mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis
und Obst A1,F,G,I,J

Hähnchen mit Tomate & Mozzarella

überbacken, dazu Tomaten- Basilikum-
sauce und Gnocchi, Salat, Dess. A1,F,G,I

21.11.
Fr

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senf
A1,C,F,G,I,J

Gabelspaghetti

mit bunter Gemüsebolognese, dazu
Reibekäse und Dessert A1,C,G,I

Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I

mit holländischer Sauce, dazu Band-
nudeln, Salat und Dessert

**Täglich
von**

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison
Schinkenstreifen, dazu
1 Brötchen und Italienisches Dressing
A1,G

MENÜ VIII

Kesselgulasch

Schweinegulasch mit Paprika,
Champignons und Kartoffelwürfeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert
A1,F,G,I

47. Woche

Abendbrot vom 17.11. bis 23.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo	Brathering mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe dazu Brot und Butter A1,D,G
Di	Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst) dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot ^A
Mi	Kräuterquark mit Garnitur und 2 Scheiben Sonnenblumenbrot A1,G
Do	Salamiplatte 3 verschiedene Sorten Salami, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G
Fr	2 kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat ⁶ , dazu Senf A1,C,F,G,I,J
Sa	bunter Schichtsalat mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G
So	gemischte Käseplatte verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A1,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:

Abendbrot vom 17.11. bis 23.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo	Brathering mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe dazu Brot und Butter A1,D,G
Di	Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst) dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot ^A
Mi	Kräuterquark mit Garnitur und 2 Scheiben Sonnenblumenbrot A1,G
Do	Salamiplatte 3 verschiedene Sorten Salami, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G
Fr	2 kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat ⁶ , dazu Senf A1,C,F,G,I,J
Sa	bunter Schichtsalat mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G
So	gemischte Käseplatte verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A1,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