

Volkssolidarität Thüringen

gem. Gmbh

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

DE  
TH 03593  
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom

27.04.-03.05.2026

18. Woche

Kundenname:  
Tour:



**MENÜ I**

(ohne  
Kennzeichnung)

27.04. **Mo** frischer Möhreintopf  
mit Schweinefleisch, Petersilie & Kartoffeln,  
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

28.04. **Di** Spaghetti „Bolognese“ A1,C,F,G,I  
gebratenes Hackfleisch in Tomatensauce,  
geriebener Hartkäse und frisches Obst

29.04. **Mi** Thüringer Bratwurst  
auf Sauerkraut, dazu hausgemachter  
Kartoffelbrei und Senf A1,G,I,J

30.04. **Do** Rindergeschmetzeltes „Stroganoff“  
mit Gurken und Pilzen in Sahnesauce, dazu  
Spiralen und frisches Obst A1,C,G,I

01.05. **Fr** 1. Mai Feiertag

**MENÜ II**

(rot  
gekennzeichnet)

Bauernhacksteak A1,C,F,G,I  
mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu  
Bohnen und Salzkartoffeln, Dessert

hausmacher Sülze  
mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln  
A1,C,F,G,I

Geflügelleberragout  
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu bunter  
Gemüseris und Bohnensalat A1,G,I

Jägergulasch vom Schwein  
mit Champignons, dazu Semmelknödel,  
Selleriesalat mit saurer Sahne A1,C,F,G,I,J

Putenschnitzel  
mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und  
Salzkartoffeln, Obst A1,F,G,I,J

**MENÜ III Schonkost**

(schwarz  
gekennzeichnet)

pikantes Putenfrikassee  
mit gedünstem Reis, dazu rote Bete  
und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE  
Kcal 525

gedünstetes Seelachsfilet  
in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und  
Gurkensalat A1,D,F,G,I 3,0 BE  
Kcal 392

Spätzleintopf A1,C,F,G,I  
mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu  
1 Brötchen und Dessert 3,0 BE  
Kcal 288

gebratene Hähnchenbrust A1,F,G,I  
in fruchtiger Curryrahmsauce,  
dazu gedünster Reis und Obst 3,0 BE  
Kcal 591

Rinderschmorbraten  
mit Sauce, Kohlrabi-Möhrengemüse &KH  
Salzkartoffeln, Obst A1,G,I 3,0 BE  
Kcal 504

**MENÜ II**

02.05. **Sa** Wirsingroulade  
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln,  
Dessert A1,F,G,I

03.05. **So** geschmorte Schweinebäckchen  
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thür. Klöße,  
frisches Obst A1,F,G,I,J

**MENÜ III Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Hünersuppeintopf  
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und KH  
Reis, dazu Dessert F,I 3,0 BE  
Kcal 403

gegrillte Putenoberkeule  
mit Sauce3, dazu Blumenkohl 5,10  
u. Salzkartoffeln, Obst A1,F,I 3,5 BE  
Kcal 498

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

- 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. Guarkeermehl

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

- 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

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

27.04.  
**Mo**

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

**Blumenkohl-Käsemedaillon**  
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln<sup>6</sup> und  
Salat, Dessert A1,C,G,I

**Jägerschnitzel**  
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salz-  
kartoffeln<sup>6</sup> und Salat, Dessert A1,F,G,I

28.04.  
**Di**

**Salatteller "Mexiko" mit Tomate, Mais**  
Eisberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen,  
Putenstreifen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

**Gabelspaghetti A1,F,G,I**  
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse in  
Tomatensauce, Gurkensalat & Obst

**Hähnchenbrust „Toskana“ A1,F,I**  
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, über-  
backen mit Käse, Bandnudeln, Obst

29.04.  
**Mi**

**Fruchtpokal „Sylt“**  
Sahnequark mit Beerencocktail und  
Vanillesauce G

**Eier-Omelette**  
mit Champignons, dazu Röstkartoffeln<sup>6</sup>,  
Salat und Dessert A1,C,F,G,I

**Lammrollbraten**  
mit Sauce, dazu Speckbohnen und  
Thüringer Klöße, Dessert A1,C,F,G,I

30.04.  
**Do**

**Exotischer Glasnudelsalat**  
mit Hähnchenbruststreifen und Früchten,  
Paprika, Sprossen, dazu Dessert F,G,I

**3 Stück Hefeklöße**  
mit heißen Heidelbeeren, dazu ein  
Brötchen mit Käse belegt A1,G,X

**Forelle „Müllerin“<sup>8</sup> A1,D,G**  
mit zerlassener Butter und Petersilien-  
kartoffeln<sup>6</sup>, dazu Salat und Dessert

01.05.  
**Fr**

**1. Mai Feiertag**

Täglich  
von

Montag bis Donnerstag

**Guten Appetit**

## MENÜ 5

### Salatpokal

frische Salate der Saison mit  
Kartoffelstaschen gefüllt mit Frischkäse  
dazu Cocktaildressing und Dessert  
A1,C,G

## MENÜ 8

### Pasta-Hack-Auflauf

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

**18. Woche**

Abendbrot vom 27.04. bis 03.05.2026

Abendbrot vom 27.04. bis 03.05.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Mo**

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

**Mo**

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

**Di**

**Salamiplatte**  
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben  
Mischbrot und Butter A

**Di.**

**Salamiplatte**  
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben  
Mischbrot und Butter A

**Mi**

**Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst)  
dazu saure Gurke, Butter und  
2 Scheiben Mischbrot a

**Mi**

**Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst)  
dazu saure Gurke, Butter und  
2 Scheiben Mischbrot a

**Do**

**Heringssalat**  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu  
Brötchen und Butter A1,D,G

**Do**

**Heringssalat**  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu  
Brötchen und Butter A1,D,G

**Fr**

**Streichwurstplatte**  
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Fr**

**Streichwurstplatte**  
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Sa**

**Käsesalat**  
mit Gurke und Tomate, dazu Butter und  
Baguettebrötchen A,G

**Sa**

**Käsesalat**  
mit Gurke und Tomate, dazu Butter und  
Baguettebrötchen A,G

**So**

**Schinkenplatte**  
(Rohr Schinken, gekochter Schinken),  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A,G

**So**

**Schinkenplatte**  
(Rohr Schinken, gekochter Schinken),  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot 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

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

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