

Volkssolidarität Thüringen  
gem. GmbH

DE  
TH 03593  
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom

29.07.-04.08.2024

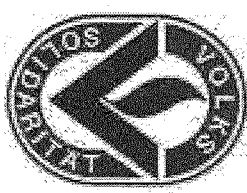
Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

31. Woche

Kundenname:  
Tour:



**MENÜ I**

(ohne  
Kennzeichnung)

**Kartoffelsuppe**  
mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und  
Dessert A1,F,G,I

**4 Eierkuchen**  
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus  
A1,C,G

**gebratener Hacklops**  
mit Sauce und Mischgemüse, dazu Salz-  
kartoffeln A1,G,I

**gedünstetes Seelachsfilet**  
in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und  
Bohnensalat A1,C,F,G,I,J

**deftiger Wurstgulasch**  
dazu Butternudeln und Rotkrautsalat A1,C,G,I  
Fr

**MENÜ II**

(rot  
gekennzeichnet)

**gefüllte Kohlroulade**  
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und  
Dessert A1,F,G,I

**Putenfrikassee**  
dazu gedünsteter Reis und frisches Obst  
A1,F,G,I

**Szegeiner Gulasch vom Schwein**  
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salz-  
kartoffeln A1,G,I

**Schweinsteak**  
mit mariniertem Grillgemüse, dazu Röst-  
kartoffeln und Kräuterdip A1,F,G,I

**hausgemachter Sauerbraten**  
in Sahnesauce, dazu Buttererbsen und Salz-  
kartoffeln A1,G,I,J

**MENÜ III Schonkost**

(schwarz  
gekennzeichnet)

**Möhrenpfanne „Schneller Hase“** Eiw. 34  
Fett 20  
mit Hähnchenstreifen, Nudeln & Curry, KH 38  
dazu Dessert A1,C,G,I 3,0 BE, KJ 2114  
Kcal 504

**paniertes Fischfilet** Eiw. 40  
Fett 28  
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln KH 36  
und frisches Obst A1,F,G,D 3,0 BE, KJ 2178  
Kcal 520

**Hähnchenbrustfilet natur** Eiw. 17  
Fett 9  
in Geflügeljus, dazu Vitalgemüse KH 40  
und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE, KJ 1313  
Kcal 316

**3 gekochte Eier** Eiw. 26  
Fett 27  
in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln, KH 51  
dazu Bohnensalat A1,C,G,I 3,0 BE, KJ 2353  
Kcal 563

**Italien. Tomatenfleisch** A1,C,F,G,I Eiw. 41  
Fett 40  
Schweinefleisch mit Tomatenwürfel, KH 55  
dazu Reis und Dessert 3,5 BE, KJ 3256  
Kcal 777

**MENÜ II**

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

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

**MENÜ III Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

**Rindfleischsuppe** Eiw. 26  
Fett 23  
KH 42  
mit Nudeln, feinem Gemüse & Garten-  
kräutern, dazu Dessert A1,F,I 3,0 BE  
Kcal 478

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

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

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

- 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 = Castanüsse  
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

- 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 Johannesskörnern  
od. Quarkmehl

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ VII Sondermenü

29.07.

**Mo**

**russische Eier A1,C,F,G,J**  
2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu Brötchen, Dessert

**Tortellini**  
mit Käse gefüllt, dazu Kräuter-Tomaten-sauce und Salat, Dessert A1,G

**gefüllte Schweinelendchen A1,G,I**  
mit Hackfleisch, Cham.-Rahmsauce, hausm. Spätzle, dazu Salat und Dessert

30.07.

**Die**

**Hähnchenbrust auf Blattsalaten**  
mit Tomaten- & Gurkenscheiben, Kräuterdressing, Croutons, Brötchen & ButterA1,G

**Blumenkohl im Backteig**  
mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-Dip, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I,J

**Schweineroulade**  
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst A1,F,G,I

31.07.

**Mi**

**bunter Nudelsalat mit Jagdwurst**  
Paprika, Tomaten, Champignons, frischen Kräutern, Frenchdressing, Dessert A1,C,F,G

**Gemüseschnitzel**  
mit Sauce und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G,I

**Hamburgerschnitzel**  
mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und grüner Salat, Dessert A1,F,G,I,J

01.08.

**Do**

**Ungarischer Rindfleischsalat**  
dazu 1 Brötchen und Butter A1,G

**Ofengemüse A1,F,G,I**  
Karotten, bunter Paprika, Zucchini und Kürbis, dazu gedünsteter Reis, Kräuterdip

**Lammgulasch**  
mit Speckbohnen und Salzkartoffeln, frisches Obst A1,F,I

02.08.

**Fr**

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

**Bandnudeln**  
mit Brokkolisauce und Dessert A1,C,G,I

**Viktoria-Seebarschfilets A1,G**  
mit Limonen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln & Rotkrautsalat, Dessert

**Täglich**  
von

**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

**MENÜ V**

**Salatpokal**

frische Salate der Saison  
Putenbruststreifen,  
Sonnenblumenkernen, Mandarinen  
und Croutons, dazu  
1 Brötchen und Kräuterdressing A1,G

**MENÜ VIII**

**Pasta-Hack-Auflauf**

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

**31. Woche**

Name:

Tour:

Abendbrot vom 29.07. bis 04.08.2024

Abendbrot vom 29.07. bis 04.08.2024

**Mo**

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

**Mo**

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

**Di**

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

**Di**

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

**Mi**

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

**Mi**

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

**Do**

**Ungarischer Rindfleischsalat**  
dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

**Do**

**Ungarischer Rindfleischsalat**  
dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

**Allergene:**

A=Gluten  
B=Krebstiere  
C=Eier  
D=Fisch  
E=Erdrüsse  
F=Soja  
G=Milch/Lactose  
H=Schalenfrüchte  
I=Sellerie  
J=Senf  
K=Sesam  
L=Schwefeldioxid  
M=Lupinen  
N=Weichtiere  
X=kann Spuren von  
Allergenen enthalten

**Allergene:**

A=Gluten  
B=Krebstiere  
C=Eier  
D=Fisch  
E=Erdrüsse  
F=Soja  
G=Milch/Lactose  
H=Schalenfrüchte  
I=Sellerie  
J=Senf  
K=Sesam  
L=Schwefeldioxid  
M=Lupinen  
N=Weichtiere  
X=kann Spuren von  
Allergenen enthalten

**Fr**

**Brathering**  
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu  
2 Scheiben Brot und Butter A1,G

**Fr**

**Brathering**  
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu  
2 Scheiben Brot und Butter A1,G

**Sa**

**Bratenplatte**  
3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und  
2 Scheiben Brot A1,G

**Sa**

**Bratenplatte**  
3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und  
2 Scheiben Brot A1,G

**So**

**Käsesalat**  
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

**So**

**Käsesalat**  
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl oder  
Guarkernmehl

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl o.  
Guarkernmehl

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl