

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 04.11.-10.11.2024

45. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

04.11. **Mo** Erbsensuppe mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Burgunderbraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

Geflügelfrikadelle dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert A1,G,I

Allergene:
A (1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdlüsse
F = Soja
G = Milch/aktose

05.11. **Di** pikantes Hühnerfrikassee dazu gedünsteter Reis und fisches Obst A1,F,G,I

Schweinenackensteak mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

Wirsingemüse mit Kasserletfleisch, dazu Salzkartoffeln A1,F,G,I

06.11. **Mi** Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Nudeln und Karottenrohkost A1,C,F,G,I

paniertes Fischfilet in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Karottenrohkost A1,D,F,G

Kohlribbentopf A1,G,I mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen und Dessert

07.11. **Do** Cordon-bleu gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J

Chili Con Carne mit Hackfleisch (Schwein), dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I

Seelachsfilet natur A1,D,F,G,I in Bärlauch-Sahnesauce, dazu Julienne-Gemüse und Bandnudeln, Obst

08.11. **Fr** deftiger Wurstgulasch dazu Gabelspaghetti und frisches Obst A1,C,G,I

Currywurst in Tomaten-Curryrahm, dazu hausgemachter Kartoffelbrei & bunter Marktsalat A1,F,G,I

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse, dazu Petersilien-Kartoffeln A1,F,G,I

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

09.11. **Sa** Geflügelpfanne A1,F,G,I Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse & Champignons, dazu Spätzle, Dess.

Reiseintopf mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert A1,F,G,I

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

10.11. **So** Mutzbraten mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, Kompott A1,F,I

Putengulasch mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln, dazu Kompott A1,F,I

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 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskörnern od. Guarkeimehl

- 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 IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

04.11.
Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

Gemüseallerlei
in Zitronenbittersauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G

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

05.11.
Die

Geftügel-Gemüseteller mit Mais A1,G
Tomaten, Bohnen, Eisberg, Hähnchenbrust
Schwarzwurzel, Dressing, Bröt. & Butter

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

Rotbarschfilet panierts A1,C,D,F,G,I
mit Remouladensauce, dazu warmer
Speckkartoffelsalat und frisches Obst

06.11.
Mi

Italienischer Brotsalat
mit Salami, Baguette, Rucola, geriebenen
Käse & Dressing, dazu Dessert A1,G

Gabelspaghetti
mit feiner Blattspinat-Käsesauce, dazu
Karottenrohkost und Dessert A1,C,G,I

Schweinesteak „Au Four“ A1,F,G,I,J
mit Würzfleisch und Käse überb., Röst-
kartoffeln, dazu Karottenrohkost, Dess.

07.11.
Do

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und
Schokostreuseln G

Vegetarische Frühlingssuppe A1,F,G,I,J
in Kurkumasauc, dazu gedünsteter Reis
und frisches Obst

Magerbäckchen vom Schwein
in Sahnesauce, dazu Rotkohl und
Serviettenknödel, frisches Obst A1,F,G,I

08.11.
Fr

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

Gemüseschnitzel
dazu Brokkoligemüse und hausgemachter
Kartoffelbrei, Dessert A1,G,I

gebackene Kalbsleber A1,G,I,J
mit Apfel-Röstzwiebelsauce, Kartoffel-
püree, bunter Marktsalat, Dessert

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Kartoffelstaschen (gefüllt mit
Friskäse), dazu
1 Brötchen und Kräuterdressing A1,G

MENÜ VIII

Hausgemachte Soljanka

mit Jagdwurst, Paprika, Tomate und
saurer Gurke, dazu 1 Brötchen und
Dessert A1,F,G,I

45. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 04.11. bis 10.11.2024

Abendbrot vom 04.11. bis 10.11.2024

Mo

Holländischer Käsesalat A1, F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen und Butter

Mo

Holländischer Käsesalat A1, F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen und Butter

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

paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat, Senfütchen A1,C,G,I,J

Mi

paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat, Senfütchen A1,C,G,I,J

Do

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

Do

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

Fr

hausgemachter Kräuterquark
dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und
Butter F,G,I

Fr

hausgemachter Kräuterquark
dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und
Butter F,G,I

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

Allergene:

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

- 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 o.
Guarkernmehl