

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Salfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

37. Woche

Kundenname:  
Tour:



**MENÜ I**

(ohne Kennzeichnung)

**MENÜ II**

(rot gekennzeichnet)

**MENÜ III Schonkost**

(schwarz gekennzeichnet)

09.09. mit Fleischseinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

**Kartoffelsuppe**

**Seelachsfilet natur**  
mit mediterranem Grillgemüse, dazu Bandnudeln und Dessert A1,C,F,G,I,J

**Thüringer Knacker**  
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Senfütchen A1,G,I

**gebratener Fleischkäse**  
mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse & Salzkartoffeln, Dessert A1,G 3,0 BE

**Putenbrust natur**  
mit Sauce, dazu bunte Möhren und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE

**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 = Castanienüsse  
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

10.09. mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Erdbeerkompott A1,G

**feiner Griesbrei**

**Makkaroni**  
mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahnesauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

**Putenrollbraten**  
mit Sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J 3,0 BE

**Würzfleisch vom Schwein**  
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,L 3,0 BE

Eiw. 37  
Fett 12  
KH 35  
KJ 1450  
Kcal 348

11.09. mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und rote Bete Salat A1,C,F,G,I

**3 Königsberger Kochklops**

**geschmorte dicke Rippe**  
mit Barbecue Sauce, dazu warmer hausgemachter Kartoffelsalat A1,F,I

**2 Backfischhappen A1,D,G,I**  
in Kräutersauce, hausgem. Kartoffelpüree, dazu Karottenrohkost 3,0 BE

Eiw. 40  
Fett 21  
KH 36  
KJ 2112  
Kcal 504

11.09. mit Sauce, dazu Salzkartoffeln und Blumenkohlalat A1,C,G,I

**Schweineschnitzel**

**Bauernhacksteak**  
mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I

**Würzfleisch vom Schwein**  
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,L 3,0 BE

Eiw. 37  
Fett 12  
KH 35  
KJ 1450  
Kcal 348

13.09. dazu Gabelspaghetti und Obst A1,C,G,I

**deftiger Wurstgulasch**

**Reiseintopf**  
mit feinem Gemüse und Fleisch-Klößchen, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE

**2 Backfischhappen A1,D,G,I**  
in Kräutersauce, hausgem. Kartoffelpüree, dazu Karottenrohkost 3,0 BE

Eiw. 40  
Fett 28  
KH 36  
KJ 2178  
Kcal 520

**MENÜ II**

**MENÜ III Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

14.09. Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse & Champignons, dazu Spätzle, Dess.

**Geflügelpfanne A1,F,G,I**

**Reiseintopf**  
mit feinem Gemüse und Fleisch-Klößchen, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE

**2 Backfischhappen A1,D,G,I**  
in Kräutersauce, hausgem. Kartoffelpüree, dazu Karottenrohkost 3,0 BE

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

15.09. mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, Kompott A1,F,I

**Mutzbraten**

**Putengulasch**  
mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln, dazu Kompott A1,F,I 3,0 BE

**Putengulasch**  
Eiw. 88  
Fett 18  
KH 46  
KJ 2617  
Kcal 625

- 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 Johanneskermehl od. Quarkermehl

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ VII Sondermenü

09.09.

**Mo**

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

**Schupfnudel-Gemüsepfanne**  
(Karotten, Pastinaken, Zucchini) mit  
Kräutersauce, Salat und Dessert A1,F,G,I

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

10.09.

**Die**

**Salatteller "Nizza" mit Tomate, Gurke**  
Eisberg, Mais, Ei, Thunfisch, Zwiebeln  
Artischocken, Dress., Bröt. & Butter A1,G

**3 Spiegeleier**  
auf Rahmspinat<sup>0</sup>, dazu Salzkartoffeln<sup>6</sup>  
und Dessert A1,C,F,G,I

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

11.09.

**Mi**

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

**Kartoffel-Spinat-Auflauf**  
mit Käse überbacken, dazu frisches Obst  
G,I

**gebackene Kalbsleber** A1,G,I,J  
mit Apfel-Röstzwiebelsauce, dazu  
Kartoffelpüree<sup>6</sup>, rote Bete Salat, Obst

12.09.

**Do**

**gebratenes Putensteak**  
mit Kartoffelsalat<sup>6</sup> und Garnitur, dazu  
Senftüchchen A1,G,I,J

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

**hausgemachtes gefülltes Kraut**  
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln<sup>6</sup>  
und frisches Obst A1,C,F,I

13.09.

**Fr**

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

**Gemüse- Bolognese** A1,F,G,I  
Sellerie, Karotte und Porree in Tomaten-  
sauce, dazu Reis und Dessert

**Hähnchenroulade „Brokkoli“**  
dazu Kurkumagenüßessauce und Band-  
nudeln, Dessert A1,F,G,I,J

**Täglich**  
von

**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

**MENÜ V**

**Salatpokal**

frische Salate der Saison mit  
Sojasprossen, Paprika und  
Fetakäsewürfeln, dazu  
1 Brötchen und Frenchdressing A1,G

**MENÜ VIII**

**Kartoffelbratwurst**

auf Sauerkraut, dazu hausgemachter  
Kartoffelpüree<sup>6</sup> A1,G,I

**37. Woche**

Abendbrot vom 09.09. bis 15.09.2024

Abendbrot vom 09.09. bis 15.09.2024

**Holländischer Käsesalat**

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

**Mo**

**Holländischer Käsesalat**

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

**Salamiplatte**

Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

**Di**

**Salamiplatte**

Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

**Streichwurstplatte**

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu Brot und Butter A1,G

**Mi**

**Streichwurstplatte**

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu Brot und Butter A1,G

**Do**

**gebratenes Putensteak**

mit Kartoffelsalats und Garnitur dazu Senfübchen A1,G,I,J

**Do**

**gebratenes Putensteak**

mit Kartoffelsalats und Garnitur dazu Senfübchen A1,G,I,J

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 enth.

**Fr**

**Herings-Dillhappen**

dazu 2 Scheiben Mischbrot A,C,G,I,J

**Fr**

**Herings-Dillhappen**

dazu 2 Scheiben Mischbrot A,C,G,I,J

**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

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

oder

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10= gebunden mit

Johanniskernmehl

Guarkernmehl

Pökelsalz

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

9 = mit Nitrit

10= gebunden mit