

Volkssolidarität Thüringen

gem. GmbH

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

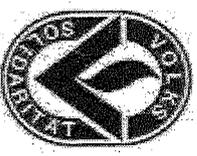
DE
TH 03593
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom

13.01.-19.01.2025

03. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kernzeichnung)

13.01. mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und
Dessert A1,F,G,I

Kartoffelsuppe

mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln
Dessert A1,F,G,I

Kohlroulade

mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse & Salzkartoffeln, Dessert A1,G 3,0 BE/Kcal

gebratener Fleischkäse

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

14.01. in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und
Obst A1,F,G,L

Würzfleisch vom Schwein

in Sahnesauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I,J

Rindersauerbraten

in Curryrahmsauce mit Früchten, dazu gedünsteter Reis A1,F,G,I 3,0 BE/Kcal

Hähnchenbrust natur

Seelachsfilet natur A1,D,F,G,I,J
mit Juliennegemüse in Bärlauchsauce, dazu Reis und Bohnensalat 3,0 BE/Kcal

15.01. mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
Salzkartoffeln A1,G,I

gebratener Hacklops (Schwein)

vom Schwein mit Champignons, dazu Spätzle und Dessert A1,G,F,G,I

Rahmgesschnetzeltes

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

Spätzleintopf

Schweinebraten
mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und KH Salzkartoffeln A1,G,I,J 3,0 BE/Kcal

16.01. in Sahnesauce, dazu Gabelspaghetti und
fruchtiger Krautsalat A1,G,I,J

Gulasch von Rind und Schwein

mit Remouladensauce, dazu hausgemachte Röstkartoffeln A1,C,D,F,G,I

Schollenfilet

mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und KH Salzkartoffeln A1,G,I,J 3,0 BE/Kcal

Schweinebraten

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

17.01. mit Mischung Gemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J

Putenschnitzel

mit Barbecue Sauce, dazu warmer hausgemachter Kartoffelsalat A1,F,I

Geflügelhacksteak

mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und KH Salzkartoffeln A1,G,I,J 3,0 BE/Kcal

Schweinebraten

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

MENÜ II

18.01. dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,I

Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen

mit Nudeln, feinem Gemüse & Gartenkräutern, dazu Dessert A1,F,I 3,5 BE/Kcal

Rindfleischsuppe

mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst A1,G,I,J 3,0 BE/Kcal

Kasslerkamm

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

19.01. mit 2 Thüringer Klößen, dazu Farmersalat
und frisches Obst A1,G

Schweinegulasch

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

Kasslerkamm

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

- 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 Johanniskernmehl od. Guartermehl

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

13.01.

Mo

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,G,J

Tortellini mit Käse gefüllt
dazu feine Käsesahnesauce und Salat, Dessert A1,G

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

14.01.

Die

Hähnchenbruststreifen A1,F,G
auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie,
Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter

3 Stück Hefeklöße
dazu warmes Mischobst A1,G

Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I
mit holländischer Sauce, dazu Band-
nudeln und Eisbergsalat, Obst

15.01.

Mi

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

Makkaroniaufauf
mit Brokkoli, Sahnesauce, überbacken mit
Käse, Obst A1,C,G,I

Hamburger schnitzel
mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und
Bohnensalat, Dessert A1,F,G,I,J

16.01.

Do

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli A1,A2,A3,A4,G

Gemüsebällchen
mit Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti
und fruchtiger Kraussalat A1,F,G,I,J

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und Blattspinat
Risotto, dazu frisches Obst A1,F,I,J

17.01.

Fr

Blattsalate mit Weintrauben, Käse
Lollo Bianco, Radicchio, Schalotten, Nuss-
kerne, Dress., Croutons, Bröt., Butter A1,G

Gemüse-Wildreis-Pfanne
dazu Kräutersauce und Dessert A1,F,G,I

Kaninchenkeule geschmort
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

fische Salate der Saison
Schinkenstreifen, dazu
1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch, Champignons
und Schmelzkäse, dazu 1 Brötchen
A1,G,I

03. Woche

Abendbrot vom 13.01. bis 19.01.2025

Mo
bunter Eiersalat
 mit gekochtem Schinken9, dazu 1 Brötchen,
 Butter A1,C,G,J

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

Mi
hausgemachter Kräuterguark
 dazu 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter
 F,G,I

Do
Käseplatte
 2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Fr
2 Stück Rollmops
 mit Garnitur, Butter und 2 Scheiben
 Vollkornbrot A

Sa
Streichwurstplatte
 mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
 dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So
2 Schinkenröllchen
 mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

Allergene:

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 13.01. bis 19.01.2025

Mo
bunter Eiersalat
 mit gekochtem Schinken9, dazu 1 Brötchen,
 Butter A1,C,G,J

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

Mi
hausgemachter Kräuterguark
 dazu 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter
 F,G,I

Do
Käseplatte
 2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Fr
2 Stück Rollmops
 mit Garnitur, Butter und 2 Scheiben
 Vollkornbrot A

Sa
Streichwurstplatte
 mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
 dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So
2 Schinkenröllchen
 mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

Allergene:

- A=Gluten
- B=Krebstiere
- C=Eier
- D=Fisch
- E=Erdrüsse
- F=Soja
- G=Milch/Lactose
- H=Schalenfrüchte
- I=Sellerie
- J=Senf
- K=Sesam Samen
- L= Schwefeldioxid
- 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 Johanniskeim m ehl 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 Johanniskeim m ehl o. Guarkernmehl