

Volkssolidarität Thüringen
gem. GmbH

DE
TH 03593
EG

Mahlzeitendienst Rudolstadt/Saalfeld

Rudolstadt Tel: 03672/8293595 Fax: 8295584

Bad Blankenburg Tel: 036741/41654

SPEISEPLAN für die Woche vom

31.03.-06.04.2025

14. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

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

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

Kräuterröhrei Eiw. 30, Fett 20, KH 36 auf Rahmspinat¹⁰, dazu Salzkartoffeln⁶ KH 1916, Dessert A1,C,F,G,I 3,0 BE KJ 457

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

01.04. Di mit Sauce und Salzkartoffeln⁶ dazu Weißkraut- Möhrensalat A1,F,G,I

Kasselerbraten in Apfel-Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree⁶ und Weißkraut- Möhrensalat A1,G,I

Hähnchenbrust natur Eiw. 17, Fett 9, KH 40 dazu Sauce, Pariser Karotten und Salz- kartoffeln⁶, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE KJ 1313

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

02.04. Mi in Dillsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree⁶ und Gurkensalat A1,D,F,G

Fischfilet paniert gem. Gulasch von Rind & Schwein dazu Semmelknödel und Gurkensalat A1,C,F,G,I,J

Italien. Tomatenfleisch A1,C,F,G,I Schweinefleisch¹⁰ mit Tomatenwürfeln⁶ dazu Nudeln und Gurkensalat 3,5 BE KJ 777

03.04. Do mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahne- sauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

Makkaroni mit Sauce, dazu Sauerkraut & hausgemachter Kartoffelpüree⁶ A1,C,F,G,I,J

Mutzbraten Eiw. 40, Fett 28, KH 36 auf mediterranem Gemüse, dazu gedünsteter Reis, frisches Obst 3,0 BE KJ 2178

04.04. Fr mit Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln⁶ A1,C,G,I

Schweineroulade mit Sauce, dazu Rahmchampignons und Salzkartoffeln⁶ A1,G,I,J

Seelachsgrillfilet A1,D,F,G,I,J Eiw. 40, Fett 28, KH 36 auf mediterrane Gemüse, dazu gedünstetes Hähnchenbrustfilet¹⁰ in Geflügeljus¹⁰, dazu Vitalgemüse & Salzkartoffeln⁶ A1,F,G,I 3,0 BE KJ 1313

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

05.04. Sa dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln⁶, Dessert A1,F,G,I

Wirsingroulade mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse undKH Reiss, dazu Dessert F,I 3,0 BE KJ 1686

Hühnersuppeneintopf Eiw. 20, Fett 18, KH 39 mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse undKH Reiss, dazu Dessert F,I 3,0 BE KJ 1686

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

06.04. So mit 2 Thüringer Klößen und Partysalat frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Rindergulasch mit Sauce, dazu Blumenkohl^{5,10} u. Salzkartoffeln⁶, Obst A1,F,I 3,5 BE KJ 498

Schweinebraten Eiw. 47, Fett 17, KH 36 mit Sauce, dazu Blumenkohl^{5,10} u. Salzkartoffeln⁶, Obst A1,F,I 3,5 BE KJ 498

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 Johannessermehl od. Guarkeimehl

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

31.04.

Mo

Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
dazu Brot und Butter, Dessert A1,D,G

Brokkoli-Kohlrabigemüse
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffelne und
Dessert A1,F,G,J

Schmandschnitzel
mit SchmandcremÉ überbacken, Röst-
kartoffelne, Salat & Dessert A1,C,F,G,I,J

01.04.

Die

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

Wildreis- Gemüse- Pflanne
mit Zitronenbuttersauce, dazu
frisches Obst A1,F,G,I

Lachspflanne A1,D,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champignons in Sauce
Bernaise, dazu Bandnudeln, Obst

02.04.

Mi

gegrillter Gyrosbraten
auf frischen Salaten der Saison, dazu
Saure-Sahne-Dressing G

vegetarische Bolognese
dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat,
frisches Obst A1,C

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas
& Käse überbacken, Rahmsauce, Curry-
reis, Rohkostsalat & Dessert A1,G,I

03.04.

Do

gebratene Putenbrust
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und
Mixed Pickles C,F,G,J

3 kleine Hefeklöße
mit warmen Mischobst, dazu ein belegtes
Brötchen mit Käse A1,C,G

hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffelne
und frisches Obst A1,C,F,I

05.04.

Fr

Tomaten- Mozzarella- Salat
mit Olivenöl und Balsamico, dazu
1 Brötchen und Butter, Dessert A1,G

Nudelaufauf A1,C,G,I
mit Gemüse in Tomatensauce und Käse
überbacken, dazu Dessert

Hasenpfeffer
in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl
und 2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal „Caesar“
Hähnchenbruststreifen, Croutons und
gehobelter Parmesan auf frischen
Salaten der Saison, dazu
1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

Pizza „Hähnchen“
mit Brokkoli, Sc. Hollandaise und
Käse überbacken, dazu Salat
A1,C,F,G

14. Woche

Abendbrot vom 31.03. bis 06.04.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Di

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

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

Do

gebratene Putenbrust
mit Remouladensauce und Kartoffelsalat
C,F,G,I

Fr

Bärlauchquark
mit Garnitur und 2 Scheiben
Sonnenblumenbrot A1,G

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

So

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

- 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 Guarkeermehl

Abendbrot vom 31.03. bis 06.04.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Di.

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

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

Do

gebratene Putenbrust
mit Remouladensauce und Kartoffelsalat
C,F,G,I

Fr

Bärlauchquark
mit Garnitur und 2 Scheiben
Sonnenblumenbrot A1,G

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

So

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

- 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 Guarkeermehl