

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** auf Rahmspinat<sup>9</sup>, dazu Salzkartoffeln<sup>6</sup> und Dessert A1,C,F,G,I

Eiw.	30
Fett	20
KH	36
KJ	1916
Kcal	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 Salzkartoffeln<sup>6</sup> dazu Weißkraut- Möhrensalat A1,F,G,I

**Geflügelberragout** in Apfel-Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree<sup>6</sup> und Weißkraut- Möhrensalat A1,G,I

**Hähnchenbrust natur** dazu Sauce, Pariser Karotten und Salz- kartoffeln<sup>6</sup>, Dessert A1,F,G,I

Eiw.	17
Fett	9
KH	40
KJ	1313
Kcal	316

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 Kartoffelpüree<sup>6</sup> und Gurkensalat A1,D,F,G

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

**Italien. Tomatenfleisch** A1,C,F,G,I Schweinefleisch<sup>10</sup> mit Tomatenwürfeln<sup>6</sup> dazu Nudeln und Gurkensalat 3,5 BE

Eiw.	41
Fett	40
KH	55
KJ	3256
Kcal	777

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

**Mutzbraten** mit Sauce, dazu Sauerkraut & hausgemachter Kartoffelpüree<sup>6</sup> A1,C,F,G,I,J

**Seelachsgrillfilet** A1,D,F,G,I,J auf mediterranem Gemüse, dazu gedünsteter Reis, frisches Obst 3,0 BE

Eiw.	40
Fett	28
KH	36
KJ	2178
Kcal	520

**04.04. Fr** mit Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln<sup>6</sup> A1,C,G,I

**Schweineroulade** mit Sauce, dazu Rahmchampignons und Salzkartoffeln<sup>6</sup> A1,G,I,J

**gedünstetes Hähnchenbrustfilet** in Geflügeljus<sup>10</sup>, dazu Vitalgemüse & Salzkartoffeln<sup>6</sup> A1,F,G,I

Eiw.	17
Fett	9
KH	40
KJ	1313
Kcal	316

**MENÜ II**

**MENÜ III Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**05.04. Sa** dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln<sup>6</sup>, Dessert A1,F,G,I

**Hühnersuppeneintopf** mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse undKH Reis, dazu Dessert F,I

Eiw.	20
Fett	18
KH	39
KJ	1686
Kcal	402

**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

**Schweinebraten** mit Sauce, dazu Blumenkohl<sup>5,10</sup> u. Salzkartoffeln<sup>6</sup>, Obst A1,F,I

Eiw.	47
Fett	17
KH	36
KJ	2085
Kcal	498

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gohna 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

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 enthalten