



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN # 5

40. KW 30.09. – 06.10.24

| | Vollkost 4,90 € | Leichte Vollkost 4,90 € | Vegetarisch 5,60 € | Hausmannskost 5,60 € | Feinschmecker 5,90 € | Kaltmenü 5,10 € | Kuchen o. Dessert 0,90 € |
|---------------|---|---|---|--|--|--|--|
| Mo 30. | Kohlroulade mit Küm- meljus, Karotten und Kartoffelpüree (2, a1, c, g) | Putengemüsepfanne mit Reis und Kaisergemüse (a1) | Nudelpfanne mit mediteranem Gemüse und Möhrensalat (a1, c, i) | Fischroulade in Kapern- Senfsauce mit Romanesco und Reis (a1, d, g, j) | Spanferkelbraten Malzbierkümmelsauce Sauerkraut, Kartoffeln, Dessert (a1, a3, g) | Kaßlerbraten Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat | Käsekuchen o. Vanille- pudding mit Schokosauce |
| Di 01. | panierter Seelachs mit Senfsauce, Kartoffeln und Sommergemüse (2, a1, c, d, g, j) | Hühnerklösschen mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, a1, c, g) | Ratatouille mit Fetakäse und Kartoffeln (2, a1, c, g, i) | Brathering mit Brat- kartoffeln und grüne Bohnensalat (a1, g) | Schweineschnitzel mit Rahmchampignon und Bratkartoffeln, Dessert (a1, g) | Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat | Mohn-Streusel- kuchen o. Fruchtjoghurt |
| Mi 02. | Eierkuchen mit Kirschfruchtsauce (14, a1, c, g) | Brühreis mit Geflügel- fleisch und Brot (a1, g, i) | Möhreneintopf mit Kartoffeln und Brot (2, a1, g, i) | Pouletfilet überbacken Tomate-Mozzarella Rahmsauce, Reis und Paprikagemüse (a1, g) | Szegediner Gulasch mit Blumenkohl und Kartoffeln, Dessert (a1, g) | Mini-Schweineschnitzel mit Remoulade, Kartoffelsalat | Kirsch-Sand- kuchen o. Erdbeer- pudding mit Fruchtsauce |
| Do 03. | Currywurst mit Currysauce buntem Gemüsemix und Kartoffeln (2, a1, g) | Geflügelfleischspieß mit Bratensauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (2, a1, c, g) | Gemüseschnitzel Mais- Paprika-Gemüse, Reis und Sauce (a1, c, g, i) | | Rinderroulade Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert (a1, g, j, l) | Käseplatte , Butter, Streich- und Schnittkäse, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse | Wiener Apfel- kuchen o. Rote Grütze mit Vanille- sauce |
| Fr 04. | Nudelpfanne mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch (a1, c, i) | Gedünsteter Seelachs mit Kräutersauce, Brokkoli und Reis (a1, d) | Pilzgulasch mit Nudeln und Rote-Beete-Salat (a1, c) | Hühnerfrikassee mit Spargel, Reis, und Möhrenrohkost (14, a1) | Pfannengyros mit Tzaziki grüne Bohnen und Reis (g) | Berliner Boulette mit Senf und buntem Nudelsalat | Schoko-Ko- koscuchen o. Karamellpudding |
| Sa 05. | Kesselgulasch vom Rind mit Brot (14, a1, g) | Grießbrei mit Apfelmus (8, a1, g) | Kohlrabieintopf mit Brot (8, 11, a1, g) | | Bratwurst Rahmsauce, Kartoffeln und grünen Bohnen, Dessert (a1, 8, 11) | Metzgerwurstplatte 2 Port. Butter Brot, 1 St. Obst oder Gemüse | Rhabarber- Erdbeer- kuchen o. Fruchtquark |
| So 06. | Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Kartoffeln und Kaisergemüse (a1, 2, 8, 11) | Hackbraten mit Tomaten- sauce, Kohlragigemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c) | Spätzlepfanne mit mediteranem Gemüse und Sauce (2, 4, 14, a1, g) | | Sauerbraten mit Rotkohl, Klöße und Dessert (a1, 2, 8, 11) | Mini-Schweineschnitzel Remoulade, Kartoffelsalat | Schwäbischer Apfelkuchen o. Schokola- denpudding mit Vanille- sauce |

Inhaltsstoffe:

- | | | | | | | | |
|-----------------------------|------------------|--|--|---|---|---------------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 6) geschwärzt | 11) mit Süßungsmitteln | fläche von frischen Früchten entsprechend behandelt | a) glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen odgE | e) Erdnüsse odgE | odgE | m) Lupinen odgE |
| 2) mit Konservierungsstoff | 7) Phosphat | 12) enthält eine Phenylalanin- quelle (bei Süßungsmitteln | wurde) | b) Krebstiere odgE | f) Sojabohnen odgE | i) Sellerie odgE | n) Weichtiere odgE (odgE, oder daraus gewonnene Erzeug- nisse) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß | Aspartam) | 14) altersgerechtes Essen | c) Eier odgE | g) Milch odgE (einschließlich Laktose) | j) Senf odgE | |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | 13) gewachst (wenn die Ober- | 15) Kost ohne Fleisch | d) Fisch odgE | h) Schalenfrüchte und Nüsse | k) Sesamsamen odgE | |
| 5) geschwefelt | 10) chininhaltig | | | | | l) Schwefeldioxid oder Sulphite | |

BESTELLUNG UNTER:

**030 - 54 70 30 73 oder
ear@thruncatering.de**

**Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de**