



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #6

41. KW 07.10. – 13.10.24

	Vollkost 4,90 €	Leichte Vollkost 4,90 €	Vegetarisch 5,60 €	Hausmannskost 5,60 €	Feinschmecker 5,90 €	Kaltmenü 5,10 €	Kuchen o. Dessert 0,90 €
<b>Mo 07.</b>	<b>Makkaroni</b> mit Geflügel- fleisch und Rahm- champignons (11, a, c)	<b>gedünsteter Seelachs</b> Mit Petersiliensauce, Brokkoli und Reis (a, d)	<b>Vegetarische Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Buttererbse und Püree (a, c, g)	<b>Berliner Currywurst</b> in hausgemachter Tunke, Erbsen und Bratkartoffeln (i, g)	<b>Lammhacksteak</b> mit Rahmsauce, Kartoffeln, Kaisergemüse und Dessert (a1, d)	<b>1 Paar Wiener</b> mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanille- pudding mit Schokosauce
<b>Di 08.</b>	<b>2 gekochte Eier</b> mit Senfsauce, Kartoffeln und Rotkrautsalat (14, 2, a, c, d, j)	<b>Hähnchenschenkel</b> , Rotweinsauce mit Möhren und Kartoffeln (2, a, g)	<b>Nudel-Brokkoli-Auflauf</b> mit Kräutersauce (a, c, g)	<b>Rindergulasch</b> mit Möhren und Kartoffeln (2, a, g)	<b>Schweinerückensteak</b> „au Four“, Kartoffeln und Kohlrabigemüse, Dessert (a1, g, i)	<b>Geflügelsalat</b> , 2 Port. Butter Bauernbrot mit Senf und Kartoffelsalat	Zwetschgen- kuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi 09.</b>	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Brot (14, a, g, i)	<b>Milchreis</b> mit Zucker, Zimt und Apfelmus (8, g)	<b>Gemüseintopf</b> mit Brot (a, g, i)	<b>Königsberger Klopse</b> mit Kapernsauce, Kartoffel- püree und Rote-Beete- Salat (14, a, c, g)	<b>Rinderleber</b> mit Apfel- Zwiebeln Rotkohl und Püree, Dessert (a1, g, l)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladen- blechkuchen o. Erdbeer- pudding mit Fruchtsauce
<b>Do 10.</b>	<b>Eierkuchen</b> mit Vanillesauce (a4, f, g, h7, i, j)	<b>Spirelli</b> mit Schinken- streifen in heller Sauce und Brokkoli (a, c, g)	<b>Soja-Tomatengulasch</b> mit Blumenkohl und Reis (a, f, g)	<b>Blutwurst mit Majoran</b> Sauerkraut und Kartof- feln (a4, f, g, h7, i, j)	<b>Hähnchensteak „Hawai“</b> Mandelbrokkoli, Curry- sauce und Reis Dessert (a1, g)	<b>Kasslerbraten</b> mit Senf Kartoffelsalat	Zitronen- blechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
<b>Fr 11.</b>	<b>gebratenes Fischfilet</b> mit Dillsauce, buntem Gemüsemix und Reis (14, a, c, d, g)	<b>Boulettenspieß</b> vom Schwein mit Tomaten- sauce, Blumenkohl und Püree (2, 4, 8, a, c, g)	<b>Blumenkohl-Käse- Medaillon</b> mit Kräuterrahmsauce Püree und Gurkensalat (2, 4, 8, a, c, g)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Mischgemüse und Reis (a1, g, i)	<b>Hackbraten</b> Rahmsauce, Kartoffeln grüne Bohnen Dessert (a1, c, g)	<b>Spreewaldsülze</b> 2 Port. Butter Bauern- brot 1 St. Obst oder Gemüse oder Roh- kostsalat	Birnen-Scho- kokuchen o. Karamellpu- ding
<b>Sa 12.</b>	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Zucker und Apfelmus (14, a, c, g)	<b>Gemüseintopf</b> mit Nudeln und Brot (a, g, i)	<b>Weißkohleintopf</b> mit Brot (a, g)		<b>Kohlroulade</b> , Kümmeljus, Kartoffeln und Leipziger Allerlei Dessert (2, 4, 11)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> Remoulade, Kartoffelsalat	Mandari- nen-Quark- kuchen o. Fruchtquark
<b>So 13.</b>	<b>Putenbrust</b> mit Paprika- sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln (2, 14, a, g)	<b>Schweinerolle</b> geschmort mit Kräutersauce, Kaiser- gemüse und Kartoffeln (2, a, g)	<b>vegetarische Boulette</b> mit Bratensauce Zuccini- gemüse und Kartoffeln (2, a, c, g)		<b>Riesenschweineschnitzel</b> , Bratensauce, Kartoffeln, Buttergemüse, Dessert (2, 8, 11)	<b>Berliner Boulette</b> mit Senf bunter Nudelsalat	Apfel-Streu- selkuchen o. Schokoladen- pudding mit Vanillesauce

### Inhaltsstoffe:

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

**BESTELLUNG UNTER:**

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

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