



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN # 4

45. KW 04.11. – 10.11.24

	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 04.	Spirelli mit Sauce Bolognese (14, a1, c)	Hähnchenbrust mit Kräutersauce, gelbe Möhren und Kartoffeln (2, a1)	Gemüseburger mit Kräutersauce, Kartoffeln und Weißkrautsalat (2, a1, c)	Fischfilet , Apfel-Weißwein-Sauce Rahmwirsing und Kartoffeln (a1, c, d, g)	Rostbraten mit Weißweinsauce, Rotkraut, Püree, Dessert (a1, g, j, l)	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 05.	Leberkäse mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, g)	Gedünsteter Seelachs mit Kerbelsauce, Blattspinat und Reis (a1, d, g)	Frühlingsrolle mit Sojasauce, Reis und Gurkensalat (2, 4, a1, d, f, g, i)	Hähnchenschnitzel Limettensaucensauce, Erbsen und Kartoffeln (a1, c, g)	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzsauce, Möhren, Spätzle, Dessert (a1, g, l, c)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot 1, St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Zwetschgencuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 06.	Kräuterquark mit Butter, Kartoffeln und Gurkensalat (1, 2, 4, 8, a1, g)	Hühnereintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Brot (2, g, i)	Spätzlepfanne mit Rahmsauce und Bohnensalat (a1, c, g)	Schweinekotelett , Dijonsauce grüne Bohnen und Kartoffelpüree (a1, g, c)	Sauerbraten mit Rotweinjus Rotkohl, Klöße Dessert (a1, g, l)	Käseplatte , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladenblechkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 07.	Jägerschnitte mit Tomatensauce Mexicogemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c, g)	Putenrollbraten mit Bratensauce Möhrengemüse und Kartoffelpüree (14, 2, 4, 8, a1, g)	Gemüseschnitzel Tomatensauce, Mexicogemüse und Reis (a1, c, g)	Sahnehering mit Bratkartoffeln und Krautsalat (a1, c, g)	gefüllte Bauernroulade Bratensauce, Gemüse, Bratkartoffeln, Dessert (a1, g, c, j)	Berliner Boulette mit Senf, bunter Nudelsalat	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 08.	Schweinerückensteak mit Blumenkohl, und Kartoffeln (2, 14, a1, c, d)	Geflügelhackröllchen mit Tomatensauce, Brokkoli und Kartoffeln (2, a1, c)	Kartoffelgratin mit Gemüse und grüner Sauce (2, 4, 8, 14, a1, c, g)	Panierter Seehecht mit Zitronenbuttersauce, Gemüsemix und Kartoffeln (2, 14, a1, c, d)	Hähnchenbrust , Ingwer-Curry-Sauce, Chinagemüse, Reis, Dessert (a1, g, c)	Mini-Schweineschnitzel , Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokokuchen o. Karamellpudding
Sa 09.	Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Brot (14, a, g, i)	Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben und Brot (a, g, i)	3 Hefeklöße mit heißen Kirschen (5, a1, c, g)		Schweineschnitzel , Tomatensauce, Paprika, Püree, Dessert (a1, 2, 8, 11)	Käflerbraten , Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o. Fruchtquark
So 10.	Bifteki mit Majoransauce, Mischgemüse und Kartoffeln (14, a1, g, i)	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, g)	Soja-Tomatengulasch mit Blumenkohl und Reis (a1, g)		Schweinebraten mit Majoransauce, Rosenkohl, Kartoffeln, Dessert (14, a1, g, i)	Metzgerwurstplatte , 2 Port. Butter, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Apfel-Streuselkuchen o. Schokoladenpudding mit Vanillesauce

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 Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam) | 14) altersgerechtes Essen | b) Krebstiere odgE | f) Sojabohnen odgE | i) Sellerie odgE | n) Weichtiere odgE (odgE, oder daraus gewonnene Erzeugnisse) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß | 13) gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten entsprechend behandelt) | 15) Kost ohne Fleisch | c) Eier odgE | g) Milch odgE (einschließlich Laktose) | j) Senf odgE | |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | | | 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**