



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #3

06. KW 02.02. – 08.02.26

	Vollkost 5,40 €	Leichte Vollkost 5,40 €	Vegetarisch 6,10 €	Hausmannskost 6,10 €	Feinschmecker 6,40 €	Kaltmenü 5,60 €	Kuchen o. Dessert 1,- €
Mo 02.	Makkaroni mit Jagdwurst Tomatensauce (11, 14, a, c)	Geflügelspieß mit Braten- sauce, Schwarzwurzel und Kartoffeln (2,a)	Grünkernkörnerschnitzel , Kurkuma-sauce, Kaisergemüse und Reis (a,g,ii)	Seelachs-Schlemmerfilet mit Buttererbsen und Reis (a1,d,g)	Cevapcici mit Paprika- letscho, Mexicogemüse, Püree, Dessert (a1,c,g)	1 Paar Wiener mit Senf, Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanille- pudding mit Schokosauce
Di 03.	Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch und Tomatensauce (a1, c, g)	Gedünsteter Seelachs mit Kräutersauce, Kartoffeln und Möhrensalat (2,14,a,d,g)	Vegetarische Bratwurst mit Sauce Sauerkraut und Kartoffeln (2,a,g,i)	Kasslerbraten , Braten- sauce, Sauerkraut und Kartoffeln (a1 ,c ,g)	Leberkäse mit süßem Senf, Schmorkohl, Kartoffeln, Dessert (a1, g)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streusel- kuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 04.	Milchreis mit Zucker und Zimt und Apfelmus (8,14,g)	Brühkartoffeln mit Rind- fleisch und Brot (a,g,i)	Nudelpfanne mediterranes Gemüse, Sauce und Bohnensalat (a,c,g,i)	Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“, Leipzi- ger Allerlei und Spätzle (a1, g, c)	Wirsingroulade mit Rahmsauce, Püree, grüner Bohnensalat, Dessert (a1, g)	Käseplatte , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Kirsch-Sand- kuchen o. Erdbeer- pudding mit Fruchtsauce
Do 05.	Gebratene Hähnchen- brust mit Currysauce Reis und Erbsen (a,g)	Rinderbraten mit Braten- sauce, Möhrengemüse und Kartoffeln (2,a,g)	2 gekochte Eier , Senfsauce, Kartoffeln und Gurkensalat (2,a,c,g,i)	Lasagne „Bolognese“ mit Gurkensalat (a1,c,g)	Gebratenes Rückesteak , Paprikagemüse und Brat- kartoffeln, Dessert (a1,g,c)	Berliner Boulette mit Senf, bunter Nudelsalat	Wiener Apfel- kuchen o. Rote Grütze mit Vanille- sauce
Fr 06.	2 gekochte Eier mit Spinat und Kartoffeln (2,14,a,c)	Gedünstete Scholle mit Kurkumasauce, Zucchini und Reis (a,d)	Ratatouille mit Fetakäse und Kartoffeln (2,a,g)	Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus (a1,c)	Hähnchenschenkel , Curry- rahm, Asiagemüse, Reis, Dessert (a1,g)	Mini-Schweineschnitzel , Remoulade und Kartoffelsalat	Schoko-Kokos- kuchen o. Karamellpu- dding
Sa 07.	Linseneintopf mit Bockwurstscheiben und Brot (14,a,g,i)	Nudeleintopf mit Hähn- chenfleisch und Brot (a,g,i)	Brühreis mit Brot (a,g,i,i)		Boulette am Spieß To- matensauce, Reis und Blumenkohl, Dessert (a,c)	Käßlerbraten , Sahne- meerrettich, Kartoffelsalat	Rhabarber- Erdbeer- kuchen o. Fruchtquark
So 08.	Schweinegeschnetzel- tes mit Champignons, Gartengemüse und Kartoffeln (2,14,a,g)	Putenbrustbraten mit To- matensauce, Kaisergemüse und Kartoffeln (2, a, gg)	Paprikaschote mit Sauce, gemischtem Gemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, g, i)		Hackbraten Ratatouille- gemüse, Bechamelkartof- feln, Dessert (2,8)	Metzgerwurstplatte , 2 Port. Butter, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schwäbischer Apfelkuchen o. Schokola- denpudding mit Vanille- sauce

Inhaltsstoffe:

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

BESTELLUNG UNTER:

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

Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de