



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #5

2. KW 05.01. – 11.01.26

	Vollkost 5,40 €	Leichte Vollkost 5,40 €	Vegetarisch 6,10 €	Hausmannskost 6,10 €	Feinschmecker 6,40 €	Kaltmenü 5,60 €	Kuchen o. Dessert 1,- €
Mo 05.	Kohlroulade mit Kümmeljus, Karotten und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	Putengemüsepfanne mit Reis und Kaisergemüse (a1)	Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse und Möhrensalat (a1, c, i)	Fischfrikadelle in Dill-Senfauce mit Romanesco und Kartoffeln (a1, d, g, j)	Spanferkelbraten Malzbierkümmelsauce Sauerkraut, Kartoffeln, Dessert (a1, a3, g)	Kaßlerbraten Sahneerrettich, Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 06.	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 Bratkartoffeln und grüne Bohnensalat (a1, g)	Schweineschnitzel mit Rahmchampignon und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streuselkuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 07.	Eierkuchen mit Kirschfruchtsauce (14, a1, c, g)	Brühreis mit Geflügelfleisch 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-Sandkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 08.	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)	Pfannengyros mit Tzaziki grüne Bohnen und Reis (g)	Rinderroulade Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert (a1, g, j, l)	Käseplatte , Butter, Streich- und Schnittkäse, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Wiener Apfelkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 09.	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)	Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesauce, mediterranes Grillgemüse, Reis, Dessert (a1, vg)	Berliner Boulette mit Senf und buntem Nudelsalat	Schoko-Kokoskuchen o. Karamellpudding
Sa 10.	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-Erdbeerkuchen o. Fruchquark
So 11.	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Kartoffeln und Kaisergemüse (a1, 2, 8, 11)	Hackbraten mit Tomatensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c)	Spätzlepfanne mit mediterranem 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. Schokoladenpudding 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 Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln wurde) | entsprechend behandelt | a1 Weizen odgE | f) Sojabohnen odgE | i) Sellerie odgE | n) Weichtiere odgE (odgE, oder daraus gewonnene Erzeugnisse) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß | | | b) Krebstiere odgE | g) Milch odgE (einschließlich Laktose) | j) Senf odgE | |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | | 14) altersgerechtes Essen | c) Eier odgE | h) Schalenfrüchte und Nüsse | k) Sesamsamen odgE | |
| 5) geschwefelt | 10) chininhaltig | 13) gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten entsprechend behandelt) | 15) Kost ohne Fleisch | d) Fisch odgE | | l) Schwefeldioxid oder Sulphite | |

BESTELLUNG UNTER:

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

Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de