



# 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,- €
<b>Mo 05.</b>	<b>Kohlroulade</b> mit Küm-meljus, Karotten und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	<b>Putengemüsepfanne</b> mit Reis und Kaisergemüse (a1)	<b>Nudelpfanne</b> mit mediteranem Gemüse und Möhrensalat (a1, c, i)	<b>Fischfrikadelle</b> in Dill-Senfsauce mit Romanesco und Kartoffeln (a1, d, g, j)	<b>Spanferkelbraten</b> Malzbierkümmelsauce Sauerkraut, Kartoffeln, Dessert (a1, a3, g)	<b>Käßlerbraten</b> Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanille-pudding mit Schokosauce
<b>Di 06.</b>	<b>panierter Seelachs</b> mit Senfsauce, Kartoffeln und Sommergemüse (2, a1, c, d, g, j)	<b>Hühnerklösschen</b> mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	<b>Ratatouille</b> mit Fetakäse und Kartoffeln (2, a1, c, g, i)	<b>Brathering</b> mit Bratkartoffeln und grüne Bohnensalat (a1, g)	<b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmchampignon und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streusel-kuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi 07.</b>	<b>Eierkuchen</b> mit Kirschfruchtsauce (14, a1, c, g)	<b>Brühreis</b> mit Geflügel-fleisch und Brot (a1, g, i)	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffeln und Brot (2, a1, g, i)	<b>Pouletfilet</b> überbacken Tomate-Mozzarella Rahmsauce, Reis und Paprikagemüse (a1, g)	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> mit Remoulade, Kartoffelsalat	Kirsch-Sand-kuchen o. Erdbeer-pudding mit Fruchtsauce
<b>Do 08.</b>	<b>Currywurst</b> mit Currysauce buntem Gemüsemix und Kartoffeln (2, a1, g)	<b>Geflügelfleischspieß</b> mit Bratensauce, Möhrenge-müse und Salzkartoffeln (2, a1, c, g)	<b>Gemüseschnitzel</b> Mais-Paprika-Gemüse, Reis und Sauce (a1, c, g, i)	<b>Pfannengyros</b> mit Tzaziki grüne Bohnen und Reis (g)	<b>Rinderroulade</b> Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert (a1, g, j, l)	<b>Käseplatte</b> , Butter, Streich- und Schnittkäse, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Wiener Apfel-kuchen o. Rote Grütze mit Vanille-sauce
<b>Fr 09.</b>	<b>Nudelpfanne</b> mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch (a1, c, i)	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Kräutersauce, Brokkoli und Reis (a1, d)	<b>Pilzgulasch</b> mit Nudeln und Rote-Beete-Salat (a1, c)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Reis, und Möhrenrohkost (14, a1)	<b>Hähnchenbrust</b> in Zwiebelsahnesauce, mediterranes Grillgemüse, Reis, Dessert (a1, vg)	<b>Berliner Boulette</b> mit Senf und buntem Nudelsalat	Schoko-Ko-koskuchen o. Karamellpudding
<b>Sa 10.</b>	<b>Kesselgulasch</b> vom Rind mit Brot (14, a1, g)	<b>Grießbrei</b> mit Apfelmus (8, a1, g)	<b>Kohlrabieintopf</b> mit Brot (8, 11, a1, g)		<b>Bratwurst</b> Rahmsauce, Kartoffeln und grünen Bohnen, Dessert (a1, 8, 11)	<b>Metzgerwurstplatte</b> 2 Port. Butter Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Rhabarber-Erdbeer-kuchen o. Fruchtquark
<b>So 11.</b>	<b>Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Kartoffeln und Kaisergemüse (a1, 2, 8, 11)	<b>Hackbraten</b> mit Tomaten-sauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c)	<b>Spätzlepfanne</b> mit mediteranem Gemüse und Sauce (2, 4, 14, a1, g)		<b>Sauerbraten</b> mit Rotkohl, Klöße und Dessert (a1, 2, 8, 11)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> Remoulade, Kartoffelsalat	Schwäbischer Apfelkuchen o. Schokola-denpudding mit Vanille-sauce

### Inhaltsstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 6) geschwärzt
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam)
- 13) gewachst (wenn die Ober-
- 2) mit Konservierungsstoff
- 7) Phosphat
- 14) altersgerechtes Essen
- 15) Kost ohne Fleisch
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 8) Milcheiweiß
- 16) glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen odgE
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 9) koffeinhaltig
- 17) Krebstiere odgE
- 5) geschwefelt
- 10) chininhaltig
- 18) Eier odgE
- 19) Laktose
- 20) Sesamsamen odgE
- 21) Fisch odgE
- 22) Schalenfrüchte und Nüsse
- 23) Schwefeldioxid oder Sulphite
- 24) Lupinen odgE
- 25) Sellerie odgE
- 26) Senf odgE
- 27) Weichtiere odgE (odgE, oder daraus gewonnene Erzeugnisse)

BESTELLUNG UNTER:

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

Webseite:  
[mittagessen-auf-raedern.de](http://mittagessen-auf-raedern.de)