



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #6

09. KW 23.02. – 01.03.26

	Vollkost 5,70 €	Leichte Vollkost 5,70 €	Vegetarisch 6,40 €	Hausmannskost 6,40 €	Feinschmecker 6,70 €	Kaltmenü 5,90 €	Kuchen o. Dessert 1,10 €
Mo 23.	Makkaroni mit Geflügel-fleisch und Rahm-champignons (11, a, c)	gedünsteter Seelachs Mit Petersiliensauce, Brokkoli und Reis (a, d)	Vegetarische Bratwurst mit Rahmsauce, Buttererbsen und Püree (a, c, g)	Rotes Thaicurry , Erbsen und Reis (a1, i, g)	Lammhacksteak mit Rahmsauce, Kartoffeln, Kaisergemüse und Dessert (a1, d)	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanille-pudding mit Schokosauce
Di 24.	2 gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rotkrautsalat (14, 2, a, c, d, j)	Hähnchenschenkel , Rotweinsauce mit Möhren und Kartoffeln (2, a, g)	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Kräutersauce (a, c, g)	Rindergulasch mit Möhren und Kartoffeln (2, a, g)	Schweinerückensteak „au Four“, Kartoffeln und Kohlrabigemüse, Dessert (a1, g, i)	Geflügelsalat , 2 Port. Butter Bauernbrot mit Senf und Kartoffelsalat	Zwetschgen-kuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 25.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brot (14, a, g, i)	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus (8, g)	Gemüseeintopf mit Brot (a, g, i)	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat (14, a, c, g)	Rinderleber mit Apfel-Zwiebeln Rotkohl und Püree, Dessert (a1, g, i)	Eiersalat , 2 Port. Butter Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladen-blechkuchen o. Erdbeer-pudding mit Fruchtsauce
Do 26.	Eierkuchen mit Vanillesauce (a4, f, g, h7, i, j)	Spirelli mit Schinken-streifen in heller Sauce und Brokkoli (a, c, g)	Soja-Tomatengulasch mit Blumenkohl und Reis (a, f, g)	Blutwurst mit Majoran Sauerkraut und Kartoffeln (a4, f, g, h7, i, j)	Hähnchensteak „Hawai“ Mandelbrokkoli, Curry-sauce und Reis Dessert (a1, g)	Kasslerbraten mit Senf Kartoffelsalat	Zitronen-blechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 27.	gebratenes Fischfilet mit Dillsauce, buntem Gemüsemix und Reis (14, a, c, d, g)	Boulettenspieß vom Schwein mit Tomaten-sauce, Blumenkohl und Püree (2, 4, 8, a, c, g)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräuterrahmsauce Püree und Gurkensalat (2, 4, 8, a, c, g)	Hühnerfrikassee mit Mischgemüse und Reis (a1, g, i)	Nudelpfanne „Diavolo“ , Dessert (a1, c, g)	Spreewaldsülze 2 Port. Butter Bauern-brot 1 St. Obst oder Gemüse oder Roh-kostsalat	Birnen-Scho-kokuchen o. Karamellpu-ding
Sa 28.	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus (14, a, c, g)	Gemüseeintopf mit Nudeln und Brot (a, g, i)	Weißkohleintopf mit Brot (a, g)		Kohlroulade , Kummeljus, Kartoffeln und Leipziger Allerlei Dessert (2, 4, 11)	Mini-Schweineschnitzel Remoulade, Kartoffelsalat	Mandari-nen-Quark-kuchen o. Fruchtquark
So 01.	Putenbrust mit Paprika-sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln (2, 14, a, g)	Schweinerolle geschmort mit Kräutersauce, Kaiser-gemüse und Kartoffeln (2, a, g)	vegetarische Boulette mit Bratensauce Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffeln (2, a, c, g)		Riesenschweineschnitzel , Bratensauce, Kartoffeln, Buttergemüse, Dessert (2, 8, 11)	Berliner Boulette mit Senf bunter Nudelsalat	Apfel-Streuselkuchen o. Schokoladen-pudding mit Vanillesauce

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 Phenylalaninquelle (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 Erzeugnisse)

BESTELLUNG UNTER:

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

Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de