



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #6

21. KW 18.05. – 24.05.26

	Vollkost 5,70 €	Leichte Vollkost 5,70 €	Vegetarisch 6,40 €	Hausmannskost 6,40 €	Feinschmecker 6,70 €	Kaltmenü 5,90 €	v
<b>Mo 18.</b>	<b>Makkaroni</b> mit Geflügelfleisch und Rahm-champignons (11, a, c)	<b>gedünsteter Seelachs</b> Mit Petersiliensauce, Brokkoli und Reis (a, d)	<b>Vegetarische Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Buttererbsen und Püree (a, c, g)	<b>Rotes Thaicurry</b> , Erbsen und Reis (a1, i, g)	<b>Lammhacksteak</b> mit Rahmsauce, Kartoffeln, Kaisergemüse und Dessert (a1, d)	<b>1 Paar Wiener</b> mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
<b>Di 19.</b>	<b>2 gekochte Eier</b> mit Sencsauce, Kartoffeln und Rotkrautsalat (14, 2, a, c, d, j)	<b>Hähnchenschenkel</b> , Rotweinsauce mit Möhren und Kartoffeln (2, a, g)	<b>Nudel-Brokkoli-Auflauf</b> mit Kräutersauce (a, c, g)	<b>Rindergulasch</b> mit Möhren und Kartoffeln (2, a, g)	<b>Schweinerückensteak „au Four“</b> , Kartoffeln und Kohlrabigemüse, Dessert (a1, g, i)	<b>Geflügelsalat</b> , 2 Port. Butter Bauernbrot mit Senf und Kartoffelsalat	Zwetschgencuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi 20.</b>	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Brot (14, a, g, i)	<b>Milchreis</b> mit Zucker, Zimt und Apfelmus (8, g)	<b>Gemüseeeintopf</b> mit Brot (a, g, i)	<b>Königsberger Klopse</b> mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat (14, a, c, g)	<b>Rinderleber</b> mit Apfel-Zwiebeln Rotkohl und Püree, Dessert (a1, g, l)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladenblechkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
<b>Do 21.</b>	<b>Eierkuchen</b> mit Vanillesauce (a4, f, g, h7, i, j)	<b>Spirelli</b> mit Schinkenstreifen in heller Sauce und Brokkoli (a, c, g)	<b>Soja-Tomatengulasch</b> mit Blumenkohl und Reis (a, f, g)	<b>Blutwurst mit Majoran</b> Sauerkraut und Kartoffeln (a4, f, g, h7, i, j)	<b>Hähnchensteak „Hawaii“</b> Mandelbrokkoli, Curry-sauce und Reis Dessert (a1, g)	<b>Kasslerbraten</b> mit Senf Kartoffelsalat	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
<b>Fr 22.</b>	<b>gebratenes Fischfilet</b> mit Dillsauce, buntem Gemüsemix und Reis (14, a, c, d, g)	<b>Boulettenspieß</b> vom Schwein mit Tomaten-sauce, Blumenkohl und Püree (2, 4, 8, a, c, g)	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Kräuterrahmsauce Püree und Gurkensalat (2, 4, 8, a, c, g)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Mischgemüse und Reis (a1, g, i)	<b>Nudelpfanne „Diavolo“</b> , Dessert (a1, c, g)	<b>Spreewaldsülze</b> 2 Port. Butter Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Birnen-Schokokuchen o. Karamellpudding
<b>Sa 23.</b>	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Zucker und Apfelmus (14, a, c, g)	<b>Gemüseeeintopf</b> mit Nudeln und Brot (a, g, i)	<b>Weißkohleintopf</b> mit Brot (a, g)		<b>Kohlroulade</b> , Kümmeljus, Kartoffeln und Leipziger Allerlei Dessert (2, 4, 11)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> Remoulade, Kartoffelsalat	Mandari-nen-Quark-kuchen o. Fruchtquark
<b>So 24.</b>	<b>Putenbrust</b> mit Paprika-sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln (2, 14, a, g)	<b>Schweinerolle</b> geschmort mit Kräutersauce, Kaisergemüse und Kartoffeln (2, a, g)	<b>vegetarische Boulette</b> mit Bratensauce Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffeln (2, a, c, g)		<b>Riesenschweineschnitzel</b> , Bratensauce, Kartoffeln, Buttergemüse, Dessert (2, 8, 11)	<b>Berliner Boulette</b> mit Senf bunter Nudelsalat	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**