



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #6

39. KW 21.09. – 27.09.26

	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 21.	Makkaroni mit Geflügel- fleisch und Rahm- champignons (11, a, c)	gedünsteter Seelachs mit Petersiliensauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (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 22.	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 23.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brot (14, a, g, i)	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus (8, g)	Gemüseeeintopf mit Brot (a, g, i)	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffel- püree und Rote-Beete- Salat (14, a, c, g)	Rinderleber mit Apfel- Zwiebeln Rotkohl und Püree, Dessert (a1, g, l)	Eiersalat , 2 Port. Butter Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladen- blechkuchen o. Erdbeer- pudding mit Fruchtsauce
Do 24.	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 Kartof- feln (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 25.	gebratenes Fischfilet mit Dillsauce, buntem Gemüsemix und Kartoffelpüree (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. Karamellpud- ding
Sa 26.	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus (14, a, c, g)	Gemüseeeintopf mit Nudeln und Brot (a, g, i)	Weißkohleintopf mit Brot (a, g)		Kohlroulade , Kümmeljus, Kartoffeln und Leipziger Allerlei Dessert (2, 4, 11)	Mini-Schweineschnitzel Remoulade, Kartoffelsalat	Mandari- nen-Quark- kuchen o. Fruchtquark
So 27.	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 Zuccini- Paprikagemüse und Kartoffeln (2, a, c, g)		Riesenschweineschnitzel , Bratensauce, Kartoffeln, Buttergemüse, Dessert (2, 8, 11)	Berliner Boulette mit Senf bunter Nudelsalat	Apfel-Streu- selkuchen o. Schokoladen- pudding 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 Phenylalanin- | entsprechend behandelt | a1 Weizen odgE | f) Sojabohnen odgE | i) Sellerie odgE | n) Weichtiere odgE(odgE, oder |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß | quelle (bei Süßungsmitteln | wurde) | b) Krebstiere odgE | g) Milch odgE(einschließlich | j) Senf odgE | daraus gewonnene Erzeug- |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | Aspartam) | 14) altersgerechtes Essen | c) Eier odgE | Laktose) | k) Sesamsamen odgE | nisse) |
| 5) geschwefelt | 10) chininhaltig | 13) gewachst (wenn die Ober- | 15) Kost ohne Fleisch | d) Fisch odgE | h) Schalenfrüchte und Nüsse | l) Schwefeldioxid oder Sulphite | |

BESTELLUNG UNTER:

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

Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de