



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #6

49. KW 01.12. – 07.12.25

	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 01.</b>	<b>Makkaroni</b> mit Geflügel-fleisch 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. Vanille-pudding mit Schokosauce
<b>Di 02.</b>	<b>2 gekochte Eier</b> mit Senfsauce, 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</b> „au Four“, Kartoffeln und Kohlrabigemüse, Dessert (a1, g, i)	<b>Geflügelsalat</b> , 2 Port. Butter Bauernbrot mit Senf und Kartoffelsalat	Zwetschgen-kuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi 03.</b>	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Brot (14, a, g, i)	<b>Milchreis</b> mit Zucker, Zimt und Apfelmus (8, g)	<b>Gemüseeintopf</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, i)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladen-blechkuchen o. Erdbeer-pudding mit Fruchtsauce
<b>Do 04.</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 „Hawai“</b> Mandelbrokkoli, Curry-sauce und Reis Dessert (a1, g)	<b>Kasslerbraten</b> mit Senf Kartoffelsalat	Zitronen-blechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
<b>Fr 05.</b>	<b>gebratenes Fischfilet</b> mit Dillsauce, buntem Gemüsemix und Reis (14, a, c, d, g)	<b>Boulettenspieß</b> vom Schwein mit Tomatensauce, 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 06.</b>	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Zucker und Apfelmus (14, a, c, g)	<b>Gemüseeintopf</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	Mandarinen-Quark-kuchen o. Fruchtquark
<b>So 07.</b>	<b>Putenbrust</b> mit Paprika-sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln (2, 14, a, g)	<b>Schweinerolle</b> geschmort mit Kräutersauce, Kaiser-gemüse 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. Schokoladen-pudding mit Vanillesauce

### Inhaltsstoffe:

- 1) mit Farbstoff 6) geschwärzt  
2) mit Konservierungsstoff 7) Phosphat  
3) mit Antioxidationsmittel 8) Milcheiweiß  
4) mit Geschmackserstärker 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) odgE  
j) Sellerie odgE  
k) Senf odgE  
l) Sesamsamen odgE  
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](http://mittagessen-auf-raedern.de)