



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #4

07. KW 09.02. – 15.02.26

	Vollkost 5,40 €	Leichte Vollkost 5,40 €	Vegetarisch 6,10 €	Hausmannskost 6,10 €	Feinschmecker 6,40 €	Kaltmenü 5,60 €	Kuchen o. Dessert 1,- €
Mo 09.	Spirelli mit Sauce Bolognese (14, a1, c)	Hähnchenbrust mit Kräutersauce, gelbe Möhren und Kartoffeln (2, a1)	Gemüseburger mit Kräutersauce, Kartoffeln und Weißkrautsalat (2, a1, c)	Sylter Fischpfanne mit Kräutersauce, Weißkraut-salat und Kartoffeln (a1, c, d, g)	Rostbraten mit Weißwein-sauce, Rotkraut, Püree, Dessert (a1, g, j, l)	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanille-pudding mit Schokosauce
Di 10.	Leberkäse mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, g)	Gedünsteter Seelachs mit Kerbelsauce, Blattspinat und Reis (a1, d, g)	Frühlingsrolle mit Sojasauce, Reis und Garkensalat (2, 4, a1, d, f, g, i)	Hähnchenschnitzel Limettensauesauce, Erbsen und Kartoffeln (a1, c, g)	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzsauce, Möhren, Spätzle, Dessert (a1, g, l, c)	Eiersalat, 2 Port. Butter, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Roh-kostsalat	Zwetschgen-kuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 11.	Kräuterquark mit Butter, Kartoffeln und Garkensalat (1, 2, 4, 8, a1, g)	Hühnereintopf mit Kar-toffeln, Gemüse und Brot (2, g, i)	Spätzlepflanze mit Rahmsauce und Bohnensalat (a1, c, g)	„Westernpfanne“, Hackbällchen in Lettchogemüse mit Kartoffeln (a1, g, c)	Sauerbraten mit Rotwein-jus Rotkohl, Klöße Dessert (a1, g, l)	Käseplatte, 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladen-blechkuchen o. Erdbeer-pudding mit Fruchtsauce
Do 12.	Jägerschnitte mit Tomatensauce Mexico-gemüse und Kartoffel-Püree (2, 4, 8, a1, c, g)	Putenrollbraten mit Bratensauce Möhrengemüse und Kartoffelpüree (14, 2, 4, 8, a1, g)	Gemüseschnitzel Tomatensauce, Mexicogemüse und Reis (a1, c, g)	Sahnehering mit Kartoffeln und Krautsalat (a1, c, g)	gefüllte Bauernroulade Bratensauce, Gemüse, Kartoffeln, Dessert (a1, g, c, j)	Berliner Boulette mit Senf, bunter Nudelsalat	Zitronen-blechkuchen o. Rote Grütze mit Vanille-sauce
Fr 13.	Schweinerückensteak mit Blumenkohl, und Kartoffeln (2, 14, a1, c, d)	Geflügelhackröllchen mit Tomatensauce, Brokkoli und Kartoffeln (2, a1, c)	Kartoffelgratin mit Gemüse und grüner Sauce (2, 4, 8, 14, a1, c, g)	Paniertes Seehecht mit Zitronenbuttersauce, Gemüsemix und Kartof-feln (2, 14, a1, c, d)	Reisnudeln mit Hähnchen-streifen in Erdnussssauce (a1, e, g)	Mini-Schweineschnit-zel, Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Scho-kokuchen o. Karamellpu-ding
Sa 14.	Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Brot (14, a, g, i)	Kartoffelsuppe mit Bock-wurstscheiben und Brot (a, g, i)	3 Hefeklöße mit heißen Kirschen (5, a1, c, g)		Schweineschnitzel, Tomaten-sauce, Paprika, Püree, Dessert (a1, 2, 8, 11)	Käßlerbraten, Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarin-Quarkkuchen o. Fruchtquark
So 15.	Bifteki mit Majoransauce, Mischgemüse und Kartoffeln (14, a1, g, i)	Hähnchenkeule mit Geflü-gelsauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, g)	Soja-Tomatengulasch mit Blumenkohl und Reis (a1, g)		Schweinebraten mit Majoransauce, Rosen-kohl, Kartoffeln, Dessert (14, a1, g, i)	Metzgerwurstplatte, 2 Port. Butter, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Apfel-Streu-selkuchen o. Schokoladen-pudding mit Vanillesauce

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
- 12) entsprechend behandelt wurde)
- 14) altersgerechtes Essen
- 15) Kost ohne Fleisch
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 8) Milcheiweiß
- 13) gewachst (wenn die Ober-
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 9) koffeinhaltig
- 14) Eier odgE
- 15) Fisch odgE
- 5) geschwefelt
- 10) chininhaltig
- a) glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen odgE
- b) Krebstiere odgE
- c) Milch odgE (einschließlich Laktose)
- d) Schalenfrüchte und Nüsse
- e) Erdnüsse odgE
- f) Sojabohnen odgE
- g) Sellerie odgE
- h) Sesamsamen odgE
- i) Sellerie odgE
- j) Senf odgE
- k) Schwefeldioxid oder Sulphite
- m) Lupinen odgE
- n) Weichtiere odgE (odgE, oder daraus gewonnene Erzeug-nisse)

BESTELLUNG UNTER:

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

Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de