



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #4

37. KW 07.09. – 13.09.26

	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 07.	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, Weißkrautsalat und Kartoffeln (a1, c, d, g)	Rostbraten mit Weißweinsauce, Rotkraut, Püree, Dessert (a1, g, j, l)	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 08.	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 Gurkensalat (2, 4, a1, d, f, g, i)	Hähnchenschnitzel Limettensaucensauce, 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 Rohkostsalat	Zwetschgencuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 09.	Kräuterquark mit Butter, Kartoffeln und Gurkensalat (1, 2, 4, 8, a1, g)	Hühnereintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Brot (2, g, i)	Spätzlepfanne mit Rahmsauce und Bohnensalat (a1, c, g)	„Westernpfanne“ , Hackbällchen in Letschogemüse mit Kartoffeln (a1, g, c)	Sauerbraten mit Rotweinjus Rotkohl, Klöße Dessert (a1, g, l)	Käseplatte , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladenblechkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 10.	Jägerschnitte mit Tomatensauce Mexicogemüse und Kartoffelpüree (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	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 11.	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)	Panierter Seehecht mit Zitronenbittersauce, Gemüsemix und Kartoffeln (2, 14, a1, c, d)	Reisnudeln mit Hähnchenstreifen in Erdnussauce (a1, e, g)	Mini-Schweineschnitzel , Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokoladenkuchen o. Karamellpudding
Sa 12.	Gemüseeeintopf mit Hühnerfleisch und Brot (14, a, g, i)	Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben und Brot (a, g, i)	3 Hefeklöße mit heißen Kirschen (5, a1, c, g)		Schweineschnitzel , Tomatensauce, Paprika, Püree, Dessert (a1, 2, 8, 11)	Käflerbraten , Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o. Fruchtquark
So 13.	Bifteki mit Majoransauce, Mischgemüse und Kartoffeln (14, a1, g, i)	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, g)	Soja-Tomatengulasch mit Blumenkohl und Reis (a1, g)		Schweinebraten mit Majoransauce, Rosenkohl, Kartoffeln, Dessert (14, a1, g, i)	Metzgerwurstplatte , 2 Port. Butter, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Apfel-Streuselkuchen o. Schokoladenpudding 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 Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam)	entsprechend behandelt	a1 Weizen 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	wurde)	b) Krebstiere odgE	g) Milch odgE (einschließlich Laktose)	j) Senf odgE	
4) mit Geschmacksverstärker	9) koffeinhaltig		14) altersgerechtes Essen	c) Eier odgE	h) Schalenfrüchte und Nüsse	k) Sesamsamen odgE	
5) geschwefelt	10) chininhaltig		15) Kost ohne Fleisch	d) Fisch odgE		l) Schwefeldioxid oder Sulphite	

BESTELLUNG UNTER:

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

**Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de**