

MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #4

49. KW 30.11. – 06.12.26

	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 30.	**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 01.	**Leberkäse** mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, g)	**Gedünsteter Seelachs** mit Kerbelsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree (a1, d, g)	**Frühlingsrolle** mit Sojasauce, Reis und Gurkensalat (2, 4, a1, d, f, g, i)	**Hähnchenschnitzel** Limettensaucesauce, 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	Zwetschgenkuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 02.	**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 03.	**Jägerschnitte** mit Tomatensauce Mexicogemüse 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	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 04.	**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 Zitronenbuttersauce, Gemüsemix und Kartoffeln (2, 14, a1, c, d)	**Reisnudeln** mit Hähnchenstreifen in Erdnusssauce (a1, e, g)	**Mini-Schweineschnitzel,** Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokokuchen o. Karamellpudding
Sa 05.	**Gemüseeintopf** 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)	**Kaßlerbraten,** Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o.Fruchtquark
So 06.	**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
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) Phosphat
8) Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) mit Süßungsmitteln
12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam)
13) gewachst (wenn die Oberfläche 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) Sellerie odgE
j) Senf odgE
k) Sesamsamen odgE
l) Schwefeldioxid oder Sulphite
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