



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #4

01. KW 29.12.25 – 04.01.26

	Vollkost 5,40 €	Leichte Vollkost 5,40 €	Vegetarisch 6,10 €	Hausmannskost 6,10 €	Feinschmecker 6,40 €	Kaltmenü 5,60 €	Kuchen o. Dessert 1,- €
Mo 29.	Rindfleischfrikadelle, Bratensauce, Möhren, Püree	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)	Kaninchenkeule mit Wacholdersauce, Rosenkohl, Kartoffeln, Dessert	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 30.	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 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 31.	Kräuterquark mit Butter, Kartoffeln und Garkensalat (1, 2, 4, 8, a1, g)	Hühnereintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Brot (2, g, i)	Spätzlepfanne mit Rahmsauce und Bohnensalat (a1, c, g)	Schweinekotlett, Dijonsenfsauce grüne Bohnen und Kartoffelpüree (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 01.	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)		gefüllte Bauernroulade Bratensauce, Gemüse, Kartoffeln, Dessert (a1, g, c, j)	Berliner Boulette mit Senf, bunter Nudelsalat	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 02.	Jägerschnitte mit Tomatensauce Mexicogemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c, g)	Putenrollbraten mit Bratensauce Möhren-gemüse und Kartoffelpüree (14, 2, 4, 8, a1, g)	Gemüseschnitzel Tomatensauce, Mexicogemüse und Reis (a1, c, g)	Paniertes Seehecht mit Zitronenbuttersauce, Gemüsemix und Kartoffeln (2, 14, a1, c, d)	Lasagne »Bolognese« mit Garkensalat, Dessert (14, a1, g, i)	Mini-Schweineschnitzel, Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokokuchen o. Karamellpudding
Sa 03.	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)	Käßerbraten, Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o. Fruchtquark
So 04.	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  
 2) mit Konservierungsstoff 7) Phosphat  
 3) mit Antioxidationsmittel 8) Milchprotein  
 4) mit Geschmackserstärker 9) koffeinhaltig  
 5) geschwefelt 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) 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)