



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN # 5

42. KW 13.10. – 19.10.25

	Vollkost 5,40 €	Leichte Vollkost 5,40 €	Vegetarisch 6,10 €	Hausmannskost 6,10 €	Feinschmecker 6,40 €	Kaltmenü 5,60 €	Kuchen o. Dessert 1,- €
Mo 13.	Kohlroulade mit Küm- meljus, Karotten und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	Putengemüsepfanne mit Reis und Kaisergemüse (a1)	Nudelpfanne mit mediteranem Gemüse und Möhrensalat (a1, c, i)	Fischfrikadelle in Dill- Senfsauce mit Romanesco und Kartoffeln (a1, d, g, j)	Spanferkelbraten Malzbierkümmelsauce Sauerkraut, Kartoffeln, Dessert (a1, a3, g)	Kaßlerbraten Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanille- pudding mit Schokosauce
Di 14.	panierter Seelachs mit Senfsauce, Kartoffeln und Sommergemüse (2, a1, c, d, g, j)	Hühnerklösschen mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	Ratatouille mit Fetakäse und Kartoffeln (2, a1, c, g, i)	Brathering mit Brat- kartoffeln und grüne Bohnensalat (a1, g)	Schweineschnitzel mit Rahmchampignon und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streusel- kuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 15.	Eierkuchen mit Kirschfruchtsauce (14, a1, c, g)	Brühreis mit Geflügel- fleisch und Brot (a1, g, i)	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Brot (2, a1, g, i)	Pouletfilet überbacken Tomate-Mozzarella Rahmsauce, Reis und Paprikagemüse (a1, g)	Szegediner Gulasch mit Blumenkohl und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	Mini-Schweineschnitzel mit Remoulade, Kartoffelsalat	Kirsch-Sand- kuchen o. Erdbeer- pudding mit Fruchtsauce
Do 16.	Currywurst mit Currysauce buntem Gemüsemix und Kartoffeln (2, a1, g)	Geflügelfleischspieß mit Bratensauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (2, a1, c, g)	Gemüseschnitzel Mais- Paprika-Gemüse, Reis und Sauce (a1, c, g, i)	Pfannengyros mit Tzaziki grüne Bohnen und Reis (g)	Rinderroulade Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert (a1, g, j, l)	Käseplatte , Butter, Streich- und Schnittkäse, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Wiener Apfel- kuchen o. Rote Grütze mit Vanille- sauce
Fr 17.	Nudelpfanne mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch (a1, c, i)	Gedünsteter Seelachs mit Kräutersauce, Brokkoli und Reis (a1, d)	Pilzgulasch mit Nudeln und Rote-Beete-Salat (a1, c)	Hühnerfrikassee mit Spargel, Reis, und Möhrenrohkost (14, a1)	Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesauce, mediterranes Grillgemüse, Reis, Dessert (a1, vg)	Berliner Boulette mit Senf und buntem Nudelsalat	Schoko-Ko- koscuchen o. Karamellpudding
Sa 18.	Kesselgulasch vom Rind mit Brot (14, a1, g)	Grießbrei mit Apfelmus (8, a1, g)	Kohlrabieintopf mit Brot (8, 11, a1, g)		Bratwurst Rahmsauce, Kartoffeln und grünen Bohnen, Dessert (a1, 8, 11)	Metzgerwurstplatte 2 Port. Butter Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Rhabarber- Erdbeer- kuchen o. Fruchtquark
So 19.	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Kartoffeln und Kaisergemüse (a1, 2, 8, 11)	Hackbraten mit Tomaten- sauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c)	Spätzlepfanne mit mediteranem Gemüse und Sauce (2, 4, 14, a1, g)		Sauerbraten mit Rotkohl, Klöße und Dessert (a1, 2, 8, 11)	Mini-Schweineschnitzel Remoulade, Kartoffelsalat	Schwäbischer Apfelkuchen o. Schokola- denpudding mit Vanille- sauce

Inhaltsstoffe:

- | | | | | | | | |
|-----------------------------|------------------|---|--|---|---|---------------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 6) geschwärzt | 11) mit Süßungsmitteln | fläche von frischen Früchten
entsprechend behandelt | a) glutenhaltiges Getreide,
a1 Weizen odgE | e) Erdnüsse odgE | odgE | m) Lupinen odgE |
| 2) mit Konservierungsstoff | 7) Phosphat | 12) enthält eine Phenylalanin-
quelle (bei Süßungsmitteln
Aspartam) | 14) altersgerechtes Essen | b) Krebstiere odgE | f) Sojabohnen odgE | i) Sellerie odgE | n) Weichtiere odgE (odgE, oder
daraus gewonnene Erzeug-
nisse) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß | 13) gewachst (wenn die Ober-
fläche von frischen Früchten
entsprechend behandelt) | 15) Kost ohne Fleisch | c) Eier odgE | g) Milch odgE (einschließlich
Laktose) | j) Senf odgE | |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | | | d) Fisch odgE | h) Schalenfrüchte und Nüsse | k) Sesamsamen odgE | |
| 5) geschwefelt | 10) chininhaltig | | | | | l) Schwefeldioxid oder Sulphite | |

BESTELLUNG UNTER:

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

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