



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #2

17. KW 20.04. – 26.04.26

	Vollkost 5,40 €	Leichte Vollkost 5,40 €	Vegetarisch 6,10 €	Hausmannskost 6,10 €	Feinschmecker 6,40 €	Kaltmenü 5,60 €	Kuchen o. Dessert 1,- €
Mo 20.	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (2, 14, a)	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Zucchini-Möhrenmix und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, c, g)	Große Salatschüssel Dressing, Getreidebrätling und Kartoffeln (2, a, c, g, i)	Hähnchengeschnetzeltes „Gärtnerin Art“, Möhren und Reis (a1, g)	Pangasiusfilet , Kräuter-sauce, Kartoffeln, Rahm-spinat Dessert (a1, c, d, g, i, j)	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 21.	Bratwurst mit Senf mit Bratensauce, Kartoffelpüree und grünen Bohnen (2, 4, 8, a, g, i)	Gedünsteter Seelachs mit Dillsauce, Möhren und Reis (14, a, d, g)	Brokkoli-Nussecke mit Sauce Möhrengemüse und Reis (2, 5, a, c, g, i, e)	Thüringer Rostbrätl mit Kartoffeln und Leipziger Allerlei (a1, j, g)	Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce Blumenkohl, Püree Dessert (a1, g)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot 1, St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Zwetschgencuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 22.	Erbseintopf mit Kassler und Brot (a, c, g, i)	Grießbrei mit Zucker und Zimt und Apfelmus (8, 14, a, g)	Kohlroulade mit Bratensauce Kartoffeln und Katottensalat (2, a, c, g, i)	Penne mit Bolognese und Reibekäse (a1, c, g)	Ungarischer Paprikagulasch Möhren und Kartoffeln Dessert (a1, g)	Käseplatte , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladenblechkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 23.	Feuerspieß mit Paprikasauce, Reis und Erbsen (2, 4, 8, a, c, g)	Jungschweinrücken mit Honigsauce Blumenkohl und Kartoffeln (2, a, g)	Eierkuchen mit Kirschen (a,c,g)	Hackbraten mit Paprikasahnesauce, grünen Bohnen und Kartoffeln (a1, c, g)	Hähnchen „Cordon bleu“ mit Geflügelsauce Reis und Mexicogemüse (2, 4, 8, a, c, g)	Berliner Boulette mit Senf, bunter Nudelsalat	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 24.	Hähnchenpfanne mit Curryrahmsauce, Sommergemüse und Reis (2, a, c, d, g, i)	Putenfleischklösschen mit heller Sauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, 1, c, g)	Grünkernkäsemedaillon mit Kräutersauce Kartoffelpüree und Weißkrautsalat (2, 4, 8, a, c, g, i)	Panierter Seelachs mit Senf-Buttersauce, Kartoffeln und Gurkensalat (2, a, c, d, g, i)	Schweinshaxe Schwarzbiersauce, Sauerkraut, Erbspüree, Dessert (a1, a3, g)	Mini-Schweineschnitzel , Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokoladenkuchen o. Karamellpudding
Sa 25.	Brühnudeln mit Hühnerfleisch und Brot (2, 14, a, g, i)	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Brot (8, 11, a, g, ii)	Schmittlauchquark mit Kartoffeln und Gurkensalat (2,8,14,g,i)		Lammhacksteak Rahmsauce, Kartoffeln und grüne Bohnen, Dessert (2)	Käflerbraten , Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o.Fruchtquark
So 26.	Boulette mit Kerbelsauce Brokkoli und Kartoffeln (2, a, c, g)	Geflügelbrust mit Bratensauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, g)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce, Kartoffeln und Maisgemüse (2, a, c, g, i)		Rinderroulade , Rotweinsenf, Sauerkraut, Klöße, Dessert (3,5)	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 | | | b) Krebstiere odgE | g) Milch odgE (einschließlich Laktose) | j) Senf odgE | |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | 13) gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten entsprechend behandelt) | 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



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #2

51. KW 15.12. – 21.12.25

	Vollkost 5,40 €	Leichte Vollkost 5,40 €	Vegetarisch 6,10 €	Hausmannskost 6,10 €	Feinschmecker 6,40 €	Kaltmenü 5,60 €	Kuchen o. Dessert 1,- €
Mo 15.	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (2, 14, a)	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Zucchini-Möhrenmix und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, c, g)	Große Salatschüssel Dressing, Getreidebrätling und Kartoffeln (2, a, c, g, i)	Hähnchengeschnetzeltes „Gärtnerin Art“, Möhren und Reis (a1, g)	Pangasiusfilet , Kräutersauce, Kartoffeln, Rahmspinat Dessert (a1, c, d, g, i, j)	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 16.	Bratwurst mit Senf mit Bratensauce, Kartoffelpüree und grünen Bohnen (2, 4, 8, a, g, i)	Gedünsteter Seelachs mit Dillsauce, Möhren und Reis (14, a, d, g)	Brokkoli-Nussecke mit Sauce Möhengemüse und Reis (2, 5, a, c, g, i, e)	Thüringer Rostbrätl mit Kartoffeln und Leipziger Allerlei (a1, j, g)	Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce grüne Bohnen, Püree Dessert (a1, g)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot 1, St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Zwetschgenkuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 17.	Erbseintopf mit Kassler und Brot (a, c, g, i)	Grießbrei mit Zucker und Zimt und Apfelmus (8, 14, a, g)	Kohlroulade mit Bratensauce Kartoffeln und Katottensalat (2, a, c, g, i)	Penne mit Bolognese und Reibekäse (a1, c, g)	Ungarischer Paprikagulasch Möhren und Kartoffeln Dessert (a1, g)	Käseplatte , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladenblechkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 18.	Feuerspieß mit Paprikasauce, Reis und Möhren (2, 4, 8, a, c, g)	Jungschweinrücken mit Honigsauce Blumenkohl und Kartoffeln (2, a, g)	Eierkuchen mit Kirschen (a,c,g)	Hackbraten mit Paprikasahnesauce, Möhren und Kartoffeln (a1, c, g)	Hähnchen „Cordon bleu“ mit Geflügelsauce Reis und Mexicogemüse (2, 4, 8, a, c, g)	Berliner Boulette mit Senf, bunter Nudelsalat	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 19.	Hähnchenpfanne mit Curryrahmsauce, Möhren und Reis (2, a, c, d, g, i)	Putenfleischklösschen mit heller Sauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, 1, c, g)	Grünkernkäsemedaillon mit Kräutersauce Kartoffelpüree und Weißkrautsalat (2, 4, 8, a, c, g, i)	Panierter Seelachs mit Senf-Buttersauce, Kartoffeln und Gurkensalat (2, a, c, d, g, i)	Schweinshaxe Schwarzbiersauce, Sauerkraut, Erbspüree, Dessert (a1, a3, g)	Mini-Schweineschnitzel , Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokoladenkuchen o. Karamellpudding
Sa 20.	Brühnudeln mit Hühnerfleisch und Brot (2, 14, a, g, i)	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Brot (8, 11, a, g, ii)	Schmittlauchquark mit Kartoffeln und Gurkensalat (2,8,14,g,i)		Lammhacksteak Rahmsauce, Kartoffeln und grüne Bohnen, Dessert (2)	Käflerbraten , Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o.Fruchtquark
So 21.	Boulette mit Kerbelsauce Brokkoli und Kartoffeln (2, a, c, g)	Geflügelbrust mit Bratensauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, g)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce, Kartoffeln und Maisgemüse (2, a, c, g, i)		Rinderroulade , Rotweinsenf, Sauerkraut, Klöße, Dessert (3,5)	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 frischen Früchten entsprechend behandelt) | | 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