



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #1

10. KW 02.03. – 08.03.26

	Vollkost 5,70 €	Leichte Vollkost 5,70 €	Vegetarisch 6,40 €	Hausmannskost 6,40 €	Feinschmecker 6,70 €	Kaltmenü 5,90 €	Kuchen o. Dessert 1,10 €
<b>Mo 02.</b>	<b>Paprikapfanne</b> mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln (a1, g)	<b>Putenbraten</b> mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffeln (2, 14, a)	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Rahmsauce Möhren und Kartoffeln (2, a, c, g, i)	<b>Rindergulasch</b> mit Nudeln und Gurkensalat (a, c)	<b>Gebratene Scholle</b> mit Möhren und Brat-kartoffeln, Dessert (a1, c, d, g, i, j)	<b>1 Paar Wiener</b> mit Senf Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
<b>Di 03.</b>	<b>Chilli con Carne</b> mit Reis und Möhrensalat (a1)	<b>Gebratener Rotbarsch</b> mit Zitronensauce, Kaiser-gemüse und Reis (2, a, g)	<b>Eierstich</b> mit Spinat und Salzkartoffeln (2, 14, c, g)	<b>Hackbraten</b> vom Schwein mit Rahmsauce Kartoffelpüree und Ro-senkohl (2, a, c, g, i)	<b>Cordon bleu</b> mit Sommer-gemüse und Kartoffeln, Dessert (a1, g, c)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter, Bauernbrot 1, St. Obst oder Gemüse oder Roh-kostsalat	Mohn-Streusel-kuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi 04.</b>	<b>Eierkuchen</b> mit Kirschsaure (a, c, gi)	<b>Brühreis</b> mit Hühnerfleisch und Brot (14, a, g, i)	<b>Reis-Gemüse-Pfanne</b> mit Kräutersauce und Gurkensalat (11, a, g, i)	<b>Jägerschnitzel</b> mit Tomatensauce, Nudeln und Gurkensalat (a1, g, c, i)	<b>Kroatischer Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Klöße, Dessert (a1, g, l)	<b>Käseplatte</b> , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Kirsch-Sandkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
<b>Do 05.</b>	<b>Hähnchenbrust</b> gebraten mit Currysauce, Reis und Möhrenrohkost (a, g)	<b>Rindfleischfrikadelle</b> mit Bratensauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, c, g)	<b>Blumenkohl-Käse-Brätling</b> , Kartoffeln mit Tomatensauce und Möhrenrohkost (2, 15, a, c, g, i)	<b>Schmorkohl</b> mit Fleischbällchen, Kartoffelpüree (a1, c, g)	<b>Kasslersteak</b> mit Pflaumensauce, Wirsing und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	<b>Berliner Boulette</b> mit Senf, bunter Nudelsalat	Wiener Apfelkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
<b>Fr 06.</b>	<b>Bauernfrühstück</b> mit Gewürzgurkenspalten (2, 3, c, g)	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Petersiliensauce, Zuccinigemüse und Kartoffeln (2, a, d, g)	<b>Grießbrei</b> mit Kirschen (8, 14, a, g)	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Rahmchampignon und Kartoffeln (14, a, c, d, g)	<b>Königsberger Klopse</b> , Kapernsauce, Püree, grüne Bohnen, Dessert (a1, c, g)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> , Remoulade und Kartoffelsalat	Schoko-Kokoskuchen o. Karamellpudding
<b>Sa 07.</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Würstchen und Brot (2, 14, a, g, i)	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Hühnerfleisch und Brot (8, 11, a, g, ii)	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Brot (a, i)		<b>Boulette Rahmsauce</b> , Kartoffeln und grüne Bohnen, Dessert (a1, c, g)	<b>Kaßlerbraten</b> , Sahneerrettich, Kartoffelsalat	Rhabarber-Erdbeerkuchen o. Fruchquark
<b>So 08.</b>	<b>Schweinebraten</b> mit Rahmsauce, Schwarzwurzel und Kartoffeln (2, 14, a, g)	<b>Hähnchenbrust</b> gebraten mit Geflügelsauce, Karoten und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, g)	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Tomatensauce, Reis und Sommergemüse (2, a, c, g)		<b>Schweinesteak au four</b> , Buttererbsen, Kartoffelpüree, Dessert (a1, c, g)	<b>Metzgerwurstplatte</b> , 2 Port. Butter, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schwäbischer Apfelkuchen 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) gewachsen (wenn die Oberfläche von frischen Früchten entsprechend behandelt wurde) | 14) altersgerechtes Essen    | b) Krebstiere odgE          | g) Milch odgE (einschließlich Laktose) | j) Senf odgE                    |  |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig |  | 15) Kost ohne Fleisch        | c) Eier odgE                | h) Schalenfrüchte und Nüsse            | k) Sesamsamen odgE              |  |
| 5) geschwefelt              | 10) chininhaltig |  |                              | d) Fisch odgE               |  | l) Schwefeldioxid oder Sulphite |  |

**BESTELLUNG UNTER:**

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

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