



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 €
Mo 02.	Paprikafanne mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln (a1, g)	Putenbraten mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffeln (2, 14, a)	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce Möhren und Kartoffeln (2, a, c, g, i)	Rindergulasch mit Nudeln und Gurkensalat (a, c)	Gebratene Scholle mit Möhren und Bratkartoffeln, Dessert (a1, c, d, g, i, j)	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 03.	Chilli con Carne mit Reis und Möhrensalat (a1)	Gebratener Rotbarsch mit Zitronensauce, Kaisergemüse und Reis (2, a, g)	Eierstich mit Spinat und Salzkartoffeln (2, 14, c, g)	Hackbraten vom Schwein mit Rahmsauce Kartoffelpüree und Rosenkohl (2, a, c, g, i)	Cordon bleu mit Sommergemüse und Kartoffeln, Dessert (a1, g, c)	Eiersalat, 2 Port. Butter, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streuselkuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 04.	Eierkuchen mit Kirschsauce (a, c, gi)	Brühreis mit Hühnerfleisch und Brot (14, a, g, i)	Reis-Gemüse-Pfanne mit Kräutersauce und Gurkensalat (11, a, g, i)	Jägerschnitzel mit Tomatensauce, Nudeln und Gurkensalat (a1, g, c, i)	Kroatischer Rindergulasch mit Rotkohl und Klöße, Dessert (a1, g, l)	Käseplatte, 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Kirsch-Sandkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 05.	Hähnchenbrust gebraten mit Currysauce, Reis und Möhrenrohkost (a, g)	Rindfleischfrikadelle mit Bratensauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, c, g)	Blumenkohl-Käse-Bräting, Kartoffeln mit Tomatensauce und Möhrenrohkost (2, 15, a, c, g, i)	Schmorkohl mit Fleischbällchen, Kartoffelpüree (a1, c, g)	Kasslersteak mit Pflaumensauce, Wirsing und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	Berliner Boulette mit Senf, bunter Nudelsalat	Wiener Apfelkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 06.	Bauernfrühstück mit Gewürzgurkenspalten (2, 3, c, g)	Gedünsteter Seelachs mit Petersiliensauce, Zucchinigemüse und Kartoffeln (2, a, d, g)	Grießbrei mit Kirschen (8, 14, a, g)	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Rahmchampignon und Kartoffeln (14, a, c, d, g)	Königsberger Klopse, Kaperssauce, Püree, grüne Bohnen, Dessert (a1, c, g)	Mini-Schweineschnitzel, Remoulade und Kartoffelsalat	Schoko-Kokoskuchen o. Karamellpudding
Sa 07.	Kartoffelsuppe mit Würstchen und Brot (2, 14, a, g, i)	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Brot (8, 11, a, g, ii)	Grüner Bohneneintopf mit Brot (a, i)		Boulette Rahmsauce, Kartoffeln und grüne Bohnen, Dessert (a1, c, g)	Käßlerbraten, Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat	Rhabarber-Erdbeerkuchen o. Fruchtquark
So 08.	Schweinebraten mit Rahmsauce, Schwarzwurzel und Kartoffeln (2, 14, a, g)	Hähnchenbrust gebraten mit Geflügelsauce, Karotten und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, g)	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, Reis und Sommergemüse (2, a, c, g)		Schweinesteak au four Buttererbsen, Kartoffelpüree, Dessert (a1, c, g)	Metzgerwurstplatte, 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 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) 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