



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #3

52. KW 22.12. – 28.12.25

	Vollkost 5,40 €	Leichte Vollkost 5,40 €	Vegetarisch 6,10 €	Hausmannskost 6,10 €	Feinschmecker 6,40 €	Kaltmenü 5,60 €	Kuchen o. Dessert 1,- €
Mo 22.	Makkaroni mit Jagdwurst Tomatensauce (11, 14, a, c)	Geflügelspieß mit Braten-sauce, Schwarzwurzel und Kartoffeln (2,a)	Grünkernkörnerschnitzel , Kurkuma-sauce, Kaisergemüse und Reis (a,g,ii)	Seelachs-Schlemmerfilet mit Möhren und Reis (a1,d,g)	Cevapcici mit Paprika-letscho, Kaisergemüse, Püree, Dessert (a1,c,g)	1 Paar Wiener mit Senf, Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanille-pudding mit Schokosauce
Di 23.	Milchreis mit Zucker und Zimt und Apfelmus (8,14,g)	Brühkartoffeln mit Rind-fleisch und Brot (a,g,i)	Nudelpfanne mediteranes Gemüse, Sauce und Bohnensalat (a,c,g,i)	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ , Leipzi-ger Allerlei und Spätzle (a1, g, c)	Leberkäse mit süßem Senf, Schmorkohl, Kartoffeln, Dessert (a1, g)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streu-sel-kuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 24.	Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch und Tomatensauce (a1, c, g)	Gedünsteter Seelachs mit Kräutersauce, Kartoffeln und Möhrensalat (2,14,a,d,g)	Vegetarische Bratwurst mit Sauce Sauerkraut und Kartoffeln (2,a,g,i)	Kasslerbraten , Braten-sauce, Sauerkraut und Kartoffeln (a1, c, g)	Wirsingroulade mit Rahmsauce, Püree, grüner Bohnensalat, Dessert (a1, g)	Käseplatte , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Kirsch-Sand-kuchen o. Erdbeer-pudding mit Fruchtsauce
Do 25.	Gebratene Hähnchen-brust mit Currysauce Reis und Erbsen (a,g)	Schweinebraten , Sauce, Mischgemüse, Kartoffeln (2,a,g)	2 gekochte Eier , Senfsauce, Kartoffeln und Gurkensalat (2,a,c,g,i)		Entenkeule , Rotkohl, Klöße, Dessert (a1, g, c)	Berliner Boulette mit Senf, bunter Nudelsalat	Wiener Apfel-kuchen o. Rote Grütze mit Vanille-sauce
Fr 26.	2 gekochte Eier mit Spinat und Kartoffeln (2,14,a,c)	Kaninchenkeule , Buttermilchsauce, Blumenkohl, Pürree (a,d)	Ratatouille mit Fetakäse und Kartoffeln (2,a,g)		Wildgulasch , grüne Bohnen, Kartoffeln, Dessert (a1,g)	Mini-Schweineschnitzel , Remoulade und Kartoffelsalat	Schoko-Kokos-kuchen o. Karamellpud-ding
Sa 27.	Linseneintopf mit Bockwurstscheiben und Brot (14,a,g,i)	Nudeleintopf mit Hähn-chenfleisch und Brot (a,g,i)	Brühreis mit Brot (a,g,i,i)		Boulette am Spieß To-matensauce, Reis und Blumenkohl, Dessert (a,c)	Kasslerbraten , Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Rhabarber-Erdbeer-kuchen o. Fruchtquark
So 28.	Schweinegeschnetzel-tes mit Champignons, Gartengemüse und Kartoffeln (2,14,a,g)	Putenbrustbraten mit To-matensauce, Kaisergemüse und Kartoffeln (2, a, gg)	Paprikaschote mit Sauce, gemischtem Gemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, g, i)		Hackbraten Ratattoille-gemüse, Bechamellkartof-feln, Dessert (2,8)	Metzgerwurstplatte , 2 Port. Butter, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schwäbischer Apfelkuchen o. Schokola-denpudding mit Vanille-sauce

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 Phenylalanin- | entsprechend behandelt | a1 Weizen odgE | f) Sojabohnen odgE | i) Sellerie odgE | n) Weichtiere odgE (odgE, oder |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß | quelle (bei Süßungsmitteln | wurde) | b) Krebstiere odgE | g) Milch odgE (einschließlich | j) Senf odgE | daraus gewonnene Erzeug- |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | Aspartam) | 14) altersgerechtes Essen | c) Eier odgE | Laktose) | k) Sesamsamen odgE | nisse) |
| 5) geschwefelt | 10) chininhaltig | 13) gewachst (wenn die Ober- | 15) Kost ohne Fleisch | d) Fisch odgE | h) Schalenfrüchte und Nüsse | l) Schwefeldioxid oder Sulphite | |

BESTELLUNG UNTER:

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

Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de