



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 Paprikaletscho, 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 mediterranes Gemüse, Sauce und Bohnensalat (a,c,g,i)	Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“ , Leipziger 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-Streusel-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 Garkensalat (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. Karamellpu-ding
Sa 27.	Linseneintopf mit Bockwurstscheiben und Brot (14,a,g,i)	Nudeleintopf mit Hähnchenfleisch und Brot (a,g,i)	Brühreis mit Brot (a,g,i,i)		Boulette am Spieß Tomatensauce, Reis und Blumenkohl, Dessert (a,c)	Käfflerbraten , Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Rhabarber-Erdbeer-kuchen o. Fruchtquark
So 28.	Schweinegeschnetzeltes 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 Ratatouille-gemüse, Bechamelkartof-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
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärtzt
- 7) Phosphat
- 8) Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig

- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam)
- 13) gewachst (wenn die Ober-

- fläche 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) Senf odgE
- l) Sesamsamen odgE
- m) Schwefeldioxid oder Sulphite

- n) Weichtiere odgE (odgE, oder daraus gewonnene Erzeug-nisse)

BESTELLUNG UNTER:

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

Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de