



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #5

08. KW 16.02. – 22.02.26

	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 16.</b>	<b>Kohlroulade</b> mit Kümmeleins, Karotten und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	<b>Putengemüsepfanne</b> mit Reis und Kaisergemüse (a1)	<b>Nudelpfanne</b> mit mediteranem Gemüse und Möhrensalat (a1, c, i)	<b>Fischfrikadelle</b> in Dill-Senfsauce mit Romanesco und Kartoffeln (a1, d, g, j)	<b>Spanferkelbraten</b> Malzbierkümmelsauce, Sauerkraut, Kartoffeln, Dessert (a1, a3, g)	<b>Kässelerbraten</b> Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
<b>Di 17.</b>	<b>panierter Seelachs</b> mit Senfsauce, Kartoffeln und Sommergemüse (2, a1, c, d, g, j)	<b>Hühnerklösschen</b> mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	<b>Ratatouille</b> mit Fetakäse und Kartoffeln (2, a1, c, g, i)	<b>Brathering</b> mit Bratkartoffeln und grüne Bohnensalat (a1, g)	<b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmchampignon und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streusel-kuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi 18.</b>	<b>Eierkuchen</b> mit Kirschfruchtsauce (14, a1, c, g)	<b>Brühreis</b> mit Geflügelfleisch und Brot (a1, g, i)	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffeln und Brot (2, a1, g, i)	<b>Pouletfilet</b> überbacken Tomate-Mozzarella Rahmsauce, Reis und Paprikagemüse (a1, g)	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> mit Remoulade, Kartoffelsalat	Kirsch-Sandkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
<b>Do 19.</b>	<b>Currywurst</b> mit Currysauce buntem Gemüsemix und Kartoffeln (2, a1, g)	<b>Geflügelfleischspieß</b> mit Bratensauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (2, a1, c, g)	<b>Gemüseschnitzel</b> Mais-Paprika-Gemüse, Reis und Sauce (a1, c, g, i)	<b>Pfannengyros</b> mit Tzaziki grüne Bohnen und Reis (g)	<b>Rinderroulade</b> Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert (a1, g, j, l)	<b>Käseplatte</b> , Butter, Streich- und Schnittkäse, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Wiener Apfelkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
<b>Fr 20.</b>	<b>Nudelpfanne</b> mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch (a1, c, i)	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Kräutersauce, Brokkoli und Reis (a1, d)	<b>Pilzgulasch</b> mit Nudeln und Rote-Beete-Salat (a1, c)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Reis, und Möhrenrohkost (14, a1)	<b>Hähnchenbrust</b> in Zwiebelsahnesauce, mediterranes Grillgemüse, Reis, Dessert (a1, vg)	<b>Berliner Boulette</b> mit Senf und buntem Nudelsalat	Schoko-Kokoskuchen o. Karamellpudding
<b>Sa 21.</b>	<b>Kesselgulasch</b> vom Rind mit Brot (14, a1, g)	<b>Grießbrei</b> mit Apfelmus (8, a1, g)	<b>Kohlrabieintopf</b> mit Brot (8, 11, a1, g)		<b>Bratwurst</b> Rahmsauce, Kartoffeln und grünen Bohnen, Dessert (a1, 8, 11)	<b>Metzgerwurstplatte</b> 2 Port. Butter Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Rhabarber-Erdbeerkuchen o. Fruchtquark
<b>So 22.</b>	<b>Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Kartoffeln und Kaisergemüse (a1, 2, 8, 11)	<b>Hackbraten</b> mit Tomatensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c)	<b>Spätzlepfanne</b> mit mediteranem Gemüse und Sauce (2, 4, 14, a1, g)		<b>Sauerbraten</b> mit Rotkohl, Klöße und Dessert (a1, 2, 8, 11)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> Remoulade, Kartoffelsalat	Schwäbischer Apfelkuchen o. Schokoladenpudding mit Vanillesauce

### Inhaltsstoffe:

- 1) mit Farbstoff  
2) mit Konservierungsstoff  
3) mit Antioxidationsmittel  
4) mit Geschmacksverstärker  
5) geschwefelt  
6) geschwärzt  
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) 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](http://mittagessen-auf-raedern.de)