



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #2

11. KW 09.03. – 15.03.26

	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 09.	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (2, 14, a)	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Zucchini-Möhrenmix und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, c, g)	Große Salatschüssel Dressing, Getreidebrätling und Kartoffeln (2, a, c, g, i)	Hähnchengeschnetzeltes „Gärtnerin Art“ , Möhren und Reis (a1, g)	Pangasiusfilet , Kräutersauce, Kartoffeln, Rahmspinat Dessert (a1, c, d, g, i, j)	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 10.	Bratwurst mit Senf mit Bratensauce, Kartoffelpüree und grünen Bohnen (2, 4, 8, a, g, i)	Gedünsteter Seelachs mit Dillsauce, Möhren und Reis (14, a, d, g)	Brokkoli-Nussecke mit Sauce Möhregemüse und Reis (2, 5, a, c, g, i, e)	Thüringer Rostbrätl mit Kartoffeln und Leipziger Allerlei (a1, j, g)	Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce Blumenkohl, Püree Dessert (a1, g)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Zwetschgenkuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 11.	Erbseneintopf mit Kassler und Brot (a, c, g, i)	Grießbrei mit Zucker und Zimt und Apfelmus (8, 14, a, g)	Kohlroulade mit Bratensauce Kartoffeln und Katottensalat (2, a, c, g, i)	Penne mit Bolognese und Reibekäse (a1, c, g)	Ungarischer Paprikagulasch Möhren und Kartoffeln Dessert (a1, g)	Käseplatte , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladenblechkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 12.	Feuerspieß mit Paprikasauce, Reis und Erbsen (2, 4, 8, a, c, g)	Jungschweinrücken mit Honigsauce Blumenkohl und Kartoffeln (2, a, g)	Eierkuchen mit Kirschen (a,c,g)	Hackbraten mit Paprikasahnesauce, grünen Bohnen und Kartoffeln (a1, c, g)	Hähnchen „Cordon bleu“ mit Geflügelsauce Reis und Mexicogemüse (2, 4, 8, a, c, g)	Berliner Boulette mit Senf, bunter Nudelsalat	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 13.	Hähnchenpfanne mit Curryrahmsauce, Sommergemüse und Reis (2, a, c, d, g, i)	Putenfleischklösschen mit heller Sauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, 1, c, g)	Grünkernkäsemedaillon mit Kräutersauce Kartoffelpüree und Weißkrautsalat (2, 4, 8, a, c, g, i)	Paniertes Seelachs mit Senf-Buttersauce, Kartoffeln und Gurkensalat (2, a, c, d, g, i)	Schweinshaxe Schwarzbiersauce, Sauerkraut, Erbspüree, Dessert (a1, a3, g)	Mini-Schweineschnitzel , Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokokuchen o. Karamellpudding
Sa 14.	BrühnuDELN mit Hühnerfleisch und Brot (2, 14, a, g, i)	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Brot (8, 11, a, g, ii)	Schmittlauchquark mit Kartoffeln und Gurkensalat (2,8,14,g,i)		Lammhacksteak Rahmsauce, Kartoffeln und grüne Bohnen, Dessert (2)	Käßlerbraten , Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o. Fruchtquark
So 15.	Boulette mit Kerbelsauce Brokkoli und Kartoffeln (2, a, c, g)	Geflügelbrust mit Bratensauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, g)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce, Kartoffeln und Maisgemüse (2, a, c, g, i)		Rinderroulade , Rotwein-Senfjus, Blaukraut, Klöße, Dessert (3,5)	Metzgerwurstplatte , 2 Port. Butter, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Apfel-Streuselkuchen o. Schokoladenpudding mit Vanillesauce

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 Süßungsmittel
- 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) 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