



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #2

29. KW 13.07. – 19.07.26

	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 13.	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 , Kräuter-sauce, Kartoffeln, Rahm-spinat Dessert (a1, c, d, g, i, j)	1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanille-pudding mit Schokosauce
Di 14.	Bratwurst mit Senf mit Bratensauce, Kartoffel-püree 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 Blumen-kohl, Püree Dessert (a1, g)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot 1, St. Obst oder Gemüse oder Roh-kostsalat	Zwetschgen-kuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 15.	Erbseintopf mit Kassler und Brot (a, c, g, i)	Grießbrei mit Zucker und Zimt und Apfelmus (8, 14, a, g)	Kohlroulade mit Braten-sauce Kartoffeln und Katottensalat (2, a, c, g, i)	Penne mit Bolognese und Reibekäse (a1, c, g)	Ungarischer Paprikagu-lasch Möhren und Kartof-feln Dessert (a1, g)	Käseplatte , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladen-blechkuchen o. Erdbeer-pudding mit Fruchtsauce
Do 16.	Feuerspieß mit Paprika-sauce, 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 Papri-kasahnesauce, 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	Zitronen-blechkuchen o. Rote Grütze mit Vanille-sauce
Fr 17.	Hähnchenpfanne mit Curryrahmsauce, Som-mergemüse 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)	Panierter Seelachs mit Senf-Buttersauce, Kar-toffeln und Gurkensalat (2, a, c, d, g, i)	Schweinhaxe Schwarz-biersauce, Sauerkraut, Erbspüree, Dessert (a1, a3, g)	Mini-Schweineschnit-zel , Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Scho-kokuchen o. Karamellpud-ding
Sa 18.	Brühnudeln mit Hüh-nerfleisch und Brot (2, 14, a, g, i)	Möhreneintopf mit Rind-fleisch und Brot (8, 11, a, g, ii)	Schmittlauchquark mit Kartoffeln und Gurkensalat (2,8,14,g,i)		Lammhacksteak Rahm-sauce, Kartoffeln und grüne Bohnen, Dessert (2)	Kaflerbraten , Sahne-meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o.Fruchtquark
So 19.	Boulette mit Kerbel-sauce Brokkoli und Kartoffeln (2, a, c, g)	Geflügelbrust mit Braten-sauce, Brokkoli und Kartof-felpüree (2, 4, 8, 14, a, g)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce, Kartoffeln und Mais-gemüse (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-Streu-selkuchen o. Schokoladen-pudding mit Vanillesauce

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

BESTELLUNG UNTER:

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

**Webseite:
mittagessen-auf-raedern.de**