



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #2

23. KW 01.06. – 07.06.26

	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 01.</b>	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln (2, 14, a)	<b>Geflügelfrikadelle</b> mit Bratensauce, Zucchini-Möhrenmix und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, c, g)	<b>Große Salatschüssel</b> Dressing, Getreidebrätling und Kartoffeln (2, a, c, g, i)	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> „Gärtnerin Art“, Möhren und Reis (a1, g)	<b>Pangasiusfilet</b> , Kräutersauce, Kartoffeln, Rahmspinat Dessert (a1, c, d, g, i, j)	<b>1 Paar Wiener</b> mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
<b>Di 02.</b>	<b>Bratwurst</b> mit Senf mit Bratensauce, Kartoffelpüree und grünen Bohnen (2, 4, 8, a, g, i)	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Dillsauce, Möhren und Reis (14, a, d, g)	<b>Brokkoli-Nussecke</b> mit Sauce Möhregemüse und Reis (2, 5, a, c, g, i, e)	<b>Thüringer Rostbrätl</b> mit Kartoffeln und Leipziger Allerlei (a1, j, g)	<b>Wiener Tafelspitz</b> mit Meerrettichsauce Blumenkohl, Püree Dessert (a1, g)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter, Bauernbrot 1, St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Zwetschgencuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi 03.</b>	<b>Erbseintopf</b> mit Kassler und Brot (a, c, g, i)	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt und Apfelmus (8, 14, a, g)	<b>Kohlroulade</b> mit Bratensauce Kartoffeln und Katottensalat (2, a, c, g, i)	<b>Penne</b> mit Bolognese und Reibekäse (a1, c, g)	<b>Ungarischer Paprikagulasch</b> Möhren und Kartoffeln Dessert (a1, g)	<b>Käseplatte</b> , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladenblechkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
<b>Do 04.</b>	<b>Feuerspieß</b> mit Paprikasauce, Reis und Erbsen (2, 4, 8, a, c, g)	<b>Jungschweinrücken</b> mit Honigsauce Blumenkohl und Kartoffeln (2, a, g)	<b>Eierkuchen</b> mit Kirschen (a,c,g)	<b>Hackbraten</b> mit Paprikasahnesauce, grünen Bohnen und Kartoffeln (a1, c, g)	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> mit Geflügelsauce Reis und Mexicogemüse (2, 4, 8, a, c, g)	<b>Berliner Boulette</b> mit Senf, bunter Nudelsalat	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
<b>Fr 05.</b>	<b>Hähnchenpfanne</b> mit Curryrahmsauce, Sommergemüse und Reis (2, a, c, d, g, i)	<b>Putenfleischklösschen</b> mit heller Sauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, 1, c, g)	<b>Grünkernkäsemedaillon</b> mit Kräutersauce Kartoffelpüree und Weißkrautsalat (2, 4, 8, a, c, g, i)	<b>Panierter Seelachs</b> mit Senf-Buttersauce, Kartoffeln und Gurkensalat (2, a, c, d, g, i)	<b>Schweinhaxe</b> Schwarzbiersauce, Sauerkraut, Erbspüree, Dessert (a1, a3, g)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> , Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokoladenkuchen o. Karamellpudding
<b>Sa 06.</b>	<b>Brühnudeln</b> mit Hühnerfleisch und Brot (2, 14, a, g, i)	<b>Möhreneintopf</b> mit Rindfleisch und Brot (8, 11, a, g, ii)	<b>Schmittlauchquark</b> mit Kartoffeln und Gurkensalat (2,8,14,g,i)	<b>Lammhacksteak</b> Rahmsauce, Kartoffeln und grüne Bohnen, Dessert (2)	<b>Kaflerbraten</b> , Sahne- meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o.Fruchtquark	
<b>So 07.</b>	<b>Boulette</b> mit Kerbelsauce Brokkoli und Kartoffeln (2, a, c, g)	<b>Geflügelbrust</b> mit Bratensauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, g)	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Sauce, Kartoffeln und Maisgemüse (2, a, c, g, i)	<b>Rinderroulade</b> , Rotweinsenfjus, Blaukraut, Klöße, Dessert (3,5)	<b>Metzgerwurstplatte</b> , 2 Port. Butter, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Apfel-Streuselkuchen o. Schokoladenpudding 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 Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam)               | entsprechend behandelt       | a1 Weizen odgE              | f) Sojabohnen odgE                     | i) Sellerie odgE                | n) Weichtiere odgE (odgE, oder daraus gewonnene Erzeugnisse) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß   | 13) gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten entsprechend behandelt) | wurde)                       | b) Krebstiere odgE          | g) Milch odgE (einschließlich Laktose) | j) Senf odgE                    |  |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | 14) altersgerechtes Essen   | 14) altersgerechtes Essen    | c) Eier odgE                | h) Schalenfrüchte und Nüsse            | k) Sesamsamen odgE              |  |
| 5) geschwefelt              | 10) chininhaltig | 15) Kost ohne Fleisch   | 15) Kost ohne Fleisch        | d) Fisch odgE               |  | l) Schwefeldioxid oder Sulphite |  |

**BESTELLUNG UNTER:**

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

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