

MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #2

53. KW 28.12.26 – 03.01.27

	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 28.	**Blutwurst** mit Sauerkraut und Kartoffeln (2, 14, a)	**Geflügelfrikadelle** mit Bratensauce, Zuccini-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 29.	**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 Möhrengemüse 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 30.	**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 31.	**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)		**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 01.	**Hackbraten** mit Paprikasahnesauce, grünen Bohnen und Kartoffeln (a1, c, g)	**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)		**Schweinshaxe** Schwarzbiersauce, Sauerkraut, Erbspüree, Dessert (a1, a3, g)	**Mini-Schweineschnitzel,** Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokokuchen o. Karamellpudding
Sa 02.	**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)	**Kaßlerbraten,** Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o.Fruchtquark
So 03.	**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) geschwärzt
7) Phosphat
8) Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) mit Süßungsmitteln
12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam)
13) gewachst (wenn die Oberfläche 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) Sellerie odgE
j) Senf 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