



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN # 4

25. KW 15.06. – 21.06.26

	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</b> 15.	<b>Spirelli</b> mit Sauce Bolognese (14, a1, c)	<b>Hähnchenbrust</b> mit Kräutersauce, gelbe Möhren und Kartoffeln (2, a1)	<b>Gemüseburger</b> mit Kräutersauce, Kartoffeln und Weißkrautsalat (2, a1, c)	<b>Sylter Fischpfanne</b> mit Kräutersauce, Weißkrautsalat und Kartoffeln (a1, c, d, g)	<b>Rostbraten</b> mit Weißweinsauce, Rotkraut, Püree, Dessert (a1, g, j, l)	<b>1 Paar Wiener</b> mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
<b>Di</b> 16.	<b>Leberkäse</b> mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, g)	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Kerbelsauce, Blattspinat und Reis (a1, d, g)	<b>Frühlingsrolle</b> mit Sojasauce, Reis und Gurkensalat (2, 4, a1, d, f, g, i)	<b>Hähnchenschnitzel</b> Limettensaucensauce, Erbsen und Kartoffeln (a1, c, g)	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Pilzsauce, Möhren, Spätzle, Dessert (a1, g, l, c)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter, Bauernbrot 1, St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Zwetschgencuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi</b> 17.	<b>Kräuterquark</b> mit Butter, Kartoffeln und Gurkensalat (1, 2, 4, 8, a1, g)	<b>Hühnereintopf</b> mit Kartoffeln, Gemüse und Brot (2, g, i)	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rahmsauce und Bohnensalat (a1, c, g)	<b>„Westernpfanne“</b> , Hackbällchen in Letschogemüse mit Kartoffeln (a1, g, c)	<b>Sauerbraten</b> mit Rotweinjus Rotkohl, Klöße Dessert (a1, g, l)	<b>Käseplatte</b> , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladenblechkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
<b>Do</b> 18.	<b>Jägerschnitte</b> mit Tomatensauce Mexicogemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c, g)	<b>Putenrollbraten</b> mit Bratensauce Möhrengemüse und Kartoffelpüree (14, 2, 4, 8, a1, g)	<b>Gemüseschnitzel</b> Tomatensauce, Mexicogemüse und Reis (a1, c, g)	<b>Sahnehering</b> mit Kartoffeln und Krautsalat (a1, c, g)	<b>gefüllte Bauernroulade</b> Bratensauce, Gemüse, Kartoffeln, Dessert (a1, g, c, j)	<b>Berliner Boulette</b> mit Senf, bunter Nudelsalat	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
<b>Fr</b> 19.	<b>Schweinerückensteak</b> mit Blumenkohl, und Kartoffeln (2, 14, a1, c, d)	<b>Geflügelhackröllchen</b> mit Tomatensauce, Brokkoli und Kartoffeln (2, a1, c)	<b>Kartoffelgratin</b> mit Gemüse und grüner Sauce (2, 4, 8, 14, a1, c, g)	<b>Panierter Seehecht</b> mit Zitronenbuttersauce, Gemüsemix und Kartoffeln (2, 14, a1, c, d)	<b>Reisnudeln</b> mit Hähnchenstreifen in Erdnussauce (a1, e, g)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> , Remoulade und Kartoffelsalat	Birnen-Schokokuchen o. Karamellpudding
<b>Sa</b> 20.	<b>Gemüse Eintopf</b> mit Hühnerfleisch und Brot (14, a, g, i)	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Bockwurstscheiben und Brot (a, g, i)	<b>3 Hefeklöße</b> mit heißen Kirschen (5, a1, c, g)		<b>Schweineschnitzel</b> , Tomatensauce, Paprika, Püree, Dessert (a1, 2, 8, 11)	<b>Käsebraten</b> , Sahne- meerrettich, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o. Fruchtquark
<b>So</b> 21.	<b>Bifteki</b> mit Majoransauce, Mischgemüse und Kartoffeln (14, a1, g, i)	<b>Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, g)	<b>Soja-Tomatengulasch</b> mit Blumenkohl und Reis (a1, g)		<b>Schweinebraten</b> mit Majoransauce, Rosenkohl, Kartoffeln, Dessert (14, a1, g, i)	<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 entsprechend behandelt | a) glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen odgE | e) Erdnüsse odgE                       | odgE                            | m) Lupinen odgE  |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 7) Phosphat      | 12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam)               | wurde)  | b) Krebstiere 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) | 14) altersgerechtes Essen                           | c) Eier odgE                               | g) Milch odgE (einschließlich Laktose) | j) Senf odgE                    |  |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig |   | 15) Kost ohne Fleisch                               | d) Fisch odgE                              | h) Schalenfrüchte und Nüsse            | k) Sesamsamen odgE              |  |
| 5) geschwefelt              | 10) chininhaltig |   |   |  |  | l) Schwefeldioxid oder Sulphite |  |

**BESTELLUNG UNTER:**

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

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