

MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #5

50. KW 07.12. – 13.12.26

	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 07.	**Kohlroulade** mit Kümmeljus, Karotten und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	**Putengemüsepfanne** mit Reis und Kaisergemüse (a1)	**Nudelpfanne** mit mediteranem Gemüse und Möhrensalat (a1, c, i)	**Fischfrikadelle** in Dill-Senfsauce mit Romanesco und Kartoffeln (a1, d, g, j)	**Spanferkelbraten** Malzbierkümmelsauce Sauerkraut, Kartoffeln, Dessert (a1, a3, g)	**Kaßlerbraten** Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 08.	**panierter Seelachs** mit Senfsauce, Kartoffeln und Sommergemüse (2, a1, c, d, g, j)	**Hühnerklösschen** mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	**Ratatouille** mit Fetakäse und Kartoffeln (2, a1, c, g, i)	**Brathering** mit Bratkartoffeln und grüne Bohnensalat (a1, g)	**Schweineschnitzel** mit Rahmchampignon und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	**Eiersalat**, 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streusel-kuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 09.	**Eierkuchen** mit Kirschfruchtsauce (14, a1, c, g)	**Brühreis** mit Geflügelfleisch und Brot (a1, g, i)	**Möhreneintopf** mit Kartoffeln und Brot (2, a1, g, i)	**Pouletfilet** überbacken Tomate-Mozzarella Rahmsauce, Reis und Paprikagemüse (a1, g)	**Szegediner Gulasch** mit Blumenkohl und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	**Mini-Schweineschnitzel** mit Remoulade, Kartoffelsalat	Kirsch-Sandkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 10.	**Currywurst** mit Currysauce buntem Gemüsemix und Kartoffeln (2, a1, g)	**Geflügelfleischspieß** mit Bratensauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (2, a1, c, g)	**Gemüseschnitzel** Mais-Paprika-Gemüse, Reis und Sauce (a1, c, g, i)	**Pfannengyros** mit Tzaziki grüne Bohnen und Reis (g)	**Rinderroulade** Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert (a1, g, j, l)	**Käseplatte**, Butter, Streich- und Schnittkäse, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Wiener Apfelkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 11.	**Nudelpfanne** mitbuntem Gemüse und Hähnchenfleisch (a1, c, i)	**Gedünsteter Seelachs** mit Kräutersauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (a1, d)	**Pilzgulasch** mit Nudeln und Rote-Beete-Salat (a1, c)	**Hühnerfrikassee** mit Spargel, Reis, und Möhrenrohkost (14, a1)	**Hähnchenbrust** in Zwiebelsahnesauce, mediterranes Grillgemüse, Reis, Dessert (a1, vg)	**Berliner Boulette** mit Senf und buntem Nudelsalat	Schoko-Kokoskuchen o. Karamellpudding
Sa 12.	**Kesselgulasch** vom Rind mit Brot (14, a1, g)	**Grießbrei** mit Apfelmus (8, a1, g)	**Kohlrabieintopf** mit Brot (8, 11, a1, g)		**Bratwurst** Rahmsauce, Kartoffeln und grünen Bohnen, Dessert (a1, 8, 11)	**Metzgerwurstplatte** 2 Port. Butter Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Rhabarber-Erdbeer-kuchen o. Fruchtquark
So 13.	**Hähnchenbrust** mit Geflügelsauce, Kartoffeln und Kaisergemüse (a1, 2, 8, 11)	**Hackbraten** mit Tomatensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c)	**Spätzlepfanne** mit mediteranem Gemüse und Sauce (2, 4, 14, a1, g)		**Sauerbraten** mit Rotkohl, Klöße und Dessert (a1, 2, 8, 11)	**Mini-Schweineschnitzel** Remoulade, Kartoffelsalat	Schwäbischer Apfelkuchen 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