

MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #6

51. KW 14.12. – 20.12.26

	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 14.	**Makkaroni** mit Geflügelfleisch und Rahmchampignons (11, a, c)	**gedünsteter Seelachs** Mit Petersiliensauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (a, d)	**Vegetarische Bratwurst** mit Rahmsauce, Buttererbsen und Püree (a, c, g)	**Rotes Thaicurry**, Erbsen und Reis (a1, i, g)	**Lammhacksteak** mit Rahmsauce, Kartoffeln, Kaisergemüse und Dessert (a1, d)	**1 Paar Wiener** mit Senf Kartoffelsalat	Russischer Zupfkuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 15.	**2 gekochte Eier** mit Senfsauce, Kartoffeln und Rotkrautsalat (14, 2, a, c, d, j)	**Hähnchenschenkel**, Rotweinsauce mit Möhren und Kartoffeln (2, a, g)	**Nudel-Brokkoli-Auflauf** mit Kräutersauce (a, c, g)	**Rindergulasch** mit Möhren und Kartoffeln (2, a, g)	**Schweinerückensteak »au Four«**, Kartoffeln und Gurkensalat, Dessert (a1, g, i)	**Geflügelsalat**, 2 Port. Butter Bauernbrot mit Senf und Kartoffelsalat	Zwetschgenkuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 16.	**Grüne Bohneneintopf** mit Rindfleisch und Brot (14, a, g, i)	**Milchreis** mit Zucker, Zimt und Apfelmus (8, g)	**Gemüseeintopf** mit Brot (a, g, i)	**Königsberger Klopse** mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat (14, a, c, g)	**Rinderleber** mit Apfel-Zwiebeln Rotkohl und Püree, Dessert (a1, g, l)	**Eiersalat**, 2 Port. Butter Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schokoladenblechkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 17.	**Eierkuchen** mit Vanillesauce (a4, f, g, h7, i, j)	**Spirelli** mit Schinkenstreifen in heller Sauce und Brokkoli (a, c, g)	**Soja-Tomatengulasch** mit Blumenkohl und Reis (a, f, g)	**Blutwurst mit Majoran** Sauerkraut und Kartoffeln (a4, f, g, h7 ,i, j)	**Hähnchensteak ‚Hawai"** Mandelbrokkoli, Currysauce und Reis Dessert (a1, g)	**Kasslerbraten** mit Senf Kartoffelsalat	Zitronenblechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 18.	**gebratenes Fischfilet** mit Dillsauce, buntem Gemüsemix und Kartoffelpüree (14, a, c, d, g)	**Boulettenspieß** vom Schwein mit Tomatensauce, Blumenkohl und Püree (2, 4, 8, a, c, g)	**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit Kräuterrahmsauce Püree und Gurkensalat (2, 4, 8, a, c, g)	**Hühnerfrikassee** mit Mischgemüse und Reis (a1, g, i)	**Nudelpfanne** ‚Diavolo", Dessert (a1, c, g)	**Spreewaldsülze** 2 Port. Butter Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Birnen-Schokokuchen o. Karamellpudding
Sa 19.	**Kartoffelpuffer** mit Zucker und Apfelmus (14, a, c, g)	**Gemüseeintopf** mit Nudeln und Brot (a, g, i)	**Weißkohleintopf** mit Brot (a, g)		**Kohlroulade**, Kümmeljus, Kartoffeln und Leipziger Allerlei Dessert (2, 4, 11)	**Mini-Schweineschnitzel** Remoulade, Kartoffelsalat	Mandarinen-Quarkkuchen o. Fruchtquark
So 20.	**Putenbrust** mit Paprikasauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln (2, 14, a, g)	**Schweinerolle** geschmort mit Kräutersauce, Kaisergemüse und Kartoffeln (2, a, g)	**vegetarische Boulette** mit Bratensauce Zuccini-Paprikagemüse und Kartoffeln (2, a, c, g)		**Riesenschweineschnitzel**, Bratensauce, Kartoffeln, Buttergemüse, Dessert (2, 8, 11)	**Berliner Boulette** mit Senf bunter Nudelsalat	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