



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN

30. WOCHEN 26.07. – 01.08.21

	Vollkost 3,90 €	Leichte Vollkost 3,90 €	Vegetarisch 4,60 €	Hausmannskost 4,60 €	Feinschmecker 4,90 €	Kaltmenü 4,10 €	Kuchen o. Dessert 0,90 €
Mo 26.	Paprikapfanne mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln (a1, g)	Putenbraten mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffeln (2, 14, a)	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce Möhren und Kartoffeln (2, a, c, g, i)	Rindergulasch mit Nudeln und Gurkensalat (a, c)	Geratene Scholle mit Möhren und Bratkartoffeln, Dessert (a1, c, d, g, i, j)	1 Paar Wiener mit Senf und Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
Di 27.	Chilli con Carne mit Reis und Möhrensalat (a1)	Gebratener Rotbarsch mit Zitronensauce, Kaisergemüse und Reis (2, a, g)	Eierstich mit Spinat und Salzkartoffeln (2, 14, c, g)	Hackbraten vom Schwein mit Rahmsauce Kartoffelpüree und Rosenkohl (2, a, c, g, i)	Cordon bleu mit Sommergemüse und Kartoffeln, Dessert (a1, g, c)	Eiersalat , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streuselkuchen o. Fruchtjoghurt
Mi 28.	Hefeklöße mit Kirschsauce (a, c, gi)	Brühreis mit Hühnerfleisch und Brot (14, a, g, i)	Reis-Gemüse-Pfanne mit Kräutersauce und Gurkensalat (11, a, g, i)	Jägerschnitzel mit Tomatensauce, Nudeln und Gurkensalat (a1, g, c, i)	Kroatischer Rindergulasch mit Rotkohl und Klöße, Dessert (a1, g, l)	Käseplatte , 2 Port. Butter Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Kirsch-Sandkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
Do 29.	Hähnchenbrust gebraten mit Currysauce Reis und Möhrenrohkost (a, g)	Rindfleischfrikadelle mit Bratensauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, c, g)	Blumenkohl-Käse-Brätling , Kartoffeln mit Tomatensauce und Möhrenrohkost (2, 15, a, c, g, i)	Krautwickel mit Kümmeljus, Kaisergemüse, Kartoffelpüree, (a1, c, g)	Kasslersteak mit Pflaumensauce, Wirsing und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	Berliner Boulette mit Senf, Bunter Nudelsalat	Wiener Apfelkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
Fr 30.	Bauernfrühstück mit Gewürzgurkenspalten (2, 3, c, g)	Gedünsteter Seelachs mit Petersiliensauce, Zuccinigemüse und Kartoffeln (2, a, d, g)	Grießbrei mit Kirschen (8, 14, a, g)	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Rahmchampignon und Kartoffeln (14, a, c, d, g)	Königsberger Klopse , Kapernsauce, Püree, grüne Bohnen, Dessert (a1, c, g)	Mini-Schweineschnitzel mit Remoulade und Kartoffelsalat	Schoko-Kokoskuchen o. Karamellpudding
Sa 31.	Kartoffelsuppe mit Würstchen und Brot (2, 14, a, g, i)	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Brot (8, 11, a, g, ii)	Grüner Bohneneintopf mit Brot (a, i)		Boulette Rahmsauce , Kartoffeln und grüne Bohnen, Dessert (a1, c, g)	Kaßlerbraten mit Sahnemeerrettich und Kartoffelsalat	Rhabarber-Erdbeerkuchen o. Fruchtquark
So 01.	Schweinebraten mit Rahmsauce, Schwarzwurzel und Kartoffeln (2, 14, a, g)	Hähnchenbrust gebraten mit Geflügelsauce, Karotten und Kartoffelpüree (2, 4, 8, 14, a, g)	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, Reis und Sommergemüse (2, a, c, g)		Schweinesteak au four Buttererbsen, Kartoffelpüree, Dessert (a1, c, g)	Metzgerwurstplatte , 2 Port. Butter, Brot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Schwäbischer Apfelkuchen 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 | j) 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) | k) Sesamsamen odgE | |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | | 15) Kost ohne Fleisch | d) Fisch odgE | h) Schalenfrüchte und Nüsse | l) Schwefeldioxid oder Sulphite | |
| 5) geschwefelt | 10) chininhaltig | | | | | | |

BESTELLUNG UNTER:

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

Webseite: mittagessen-auf-raedern.de