



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #3

32. KW 05.08. – 11.08.24

	Vollkost 4,90 €	Leichte Vollkost 4,90 €	Vegetarisch 5,60 €	Hausmannskost 5,60 €	Feinschmecker 5,90 €	Kaltmenü 5,10 €	Kuchen o. Dessert 0,90 €
<b>Mo 05.</b>	<b>Makkaroni</b> mit Jagdwurst Tomatensauce (11, 14, a, c)	<b>Geflügelspieß</b> mit Bratensauce, Schwarzwurzel und Kartoffeln (2,a)	<b>Grünkernkörnerschnitzel</b> , Kurkuma-sauce, Kaisergemüse und Reis (a,g,ii)	<b>Seelachs-Schlemmerfilet</b> mit Buttererbsen und Reis (a1,d,g)	<b>Cevapcici</b> mit Paprikalitscho, Mexicogemüse, Püree, Dessert (a1,c,g)	<b>1 Paar Wiener</b> mit Senf, Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanillepudding mit Schokosauce
<b>Di 06.</b>	<b>Frühlingsrolle</b> mit Hähnchenfleisch und Tomatensauce (a1, c, g)	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Kräutersauce, Kartoffeln und Möhrensalat (2,14,a,d,g)	<b>Vegetarische Bratwurst</b> mit Sauce Sauerkraut und Kartoffeln (2,a,g,i)	<b>Kasslerbraten</b> , Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffeln (a1 ,c ,g)	<b>Leberkäse</b> mit süßem Senf, Schmorkohl, Kartoffeln, Dessert (a1, g)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streuselkuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi 07.</b>	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt und Apfelmus (8,14,g)	<b>Brühkartoffeln</b> mit Rindfleisch und Brot (a,g,i)	<b>Nudelpfanne</b> mediteranes Gemüse, Sauce und Bohnensalat (a,c,g,i)	<b>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</b> , Leipziger Allerlei und Spätzle (a1, g, c)	<b>Kaninchenkeule</b> mit Preiselbeerrahm, Rosenkohl, Püree, Dessert (a1,g)	<b>Käseplatte</b> , 2 Port. Butter, Schnitt- und Streichkäse, Bauernbrot 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Kirsch-Sandkuchen o. Erdbeerpudding mit Fruchtsauce
<b>Do 07.</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Currysauce Reis und Erbsen (a,g)	<b>Rinderbraten</b> mit Bratensauce, Möhregemüse und Kartoffeln (2,a,g)	<b>2 gekochte Eier</b> , Senfsauce, Kartoffeln und Gurkensalat (2,a,c,g,i)	<b>Lasagne „Bolognese“</b> mit Gurkensalat (a1,c,g)	<b>Gebratenes Rückesteak</b> , Paprikagemüse und Bratkartoffeln, Dessert (a1,g,c)	<b>Berliner Boulette</b> mit Senf, bunter Nudelsalat	Wiener Apfelkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce
<b>Fr 09.</b>	<b>2 gekochte Eier</b> mit Spinat und Kartoffeln (2,14,a,c)	<b>Gedünstete Scholle</b> mit Kurkumasauce, Zucchini und Reis (a,d)	<b>Ratatouille</b> mit Fetakäse und Kartoffeln (2,a,g)	<b>Kartoffelreibekuchen</b> mit Apfelmus (a1,c)	<b>Hähnchenschenkel</b> , Curryrahm, Asiagemüse, Reis, Dessert (a1,g)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> , Remoulade und Kartoffelsalat	Schoko-Kokoskuchen o. Karamellpudding
<b>Sa 10.</b>	<b>Linseneintopf</b> mit Bockwurstscheiben und Brot (14,a,g,i)	<b>Nudeleintopf</b> mit Hähnchenfleisch und Brot (a,g,i)	<b>Brühereis</b> mit Brot (a,g,i,i)		<b>Boulette</b> am Spieß Tomatensauce, Reis und Blumenkohl, Dessert (a,c)	<b>Kasslerbraten</b> , Sahne- meerrrettich, Kartoffelsalat	Rhabarber-Erdbeerkuchen o. Fruchquark
<b>So 11.</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Champignons, Gartengemüse und Kartoffeln (2,14,a,g)	<b>Putenbrustbraten</b> mit Tomatensauce, Kaisergemüse und Kartoffeln (2, a, gg)	<b>Paprikaschote</b> mit Sauce, gemischtem Gemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a, g, i)		<b>Hackbraten</b> Ratatouillegemüse, Bechamellkartoffeln, Dessert (2,8)	<b>Metzgerwurstplatte</b> , 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)               | 14) altersgerechtes Essen                           | 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) | 15) Kost ohne Fleisch                               | c) Eier odgE                               | g) Milch odgE (einschließlich Laktose) | j) Senf odgE                    |  |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig |   |   | 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@thrunccatering.de**

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