



# MITTAGESSEN AUF RÄDERN

## AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN # 5

34. KW 19.08. – 25.08.24

	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 19.</b>	<b>Kohlroulade</b> mit Küm- meljus, Karotten und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	<b>Putengemüsepfanne</b> mit Reis und Kaisergemüse (a1)	<b>Nudelpfanne</b> mit mediteranem Gemüse und Möhrensalat (a1, c, i)	<b>Fischroulade</b> in Kapern- Senfsauce mit Romanesco und Reis (a1, d, g, j)	<b>Spanferkelbraten</b> Malzbierkümmelsauce Sauerkraut, Kartoffeln, Dessert (a1, a3, g)	<b>Kaßlerbraten</b> Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat	Käsekuchen o. Vanille- pudding mit Schokosauce
<b>Di 20.</b>	<b>panierter Seelachs</b> mit Senfsauce, Kartoffeln und Sommergemüse (2, a1, c, d, g, j)	<b>Hühnerklösschen</b> mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (2, a1, c, g)	<b>Ratatouille</b> mit Fetakäse und Kartoffeln (2, a1, c, g, i)	<b>Brathering</b> mit Brat- kartoffeln und grüne Bohnensalat (a1, g)	<b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmchampignon und Bratkartoffeln, Dessert (a1, g)	<b>Eiersalat</b> , 2 Port. Butter, Bauernbrot, 1 St. Obst oder Gemüse oder Rohkostsalat	Mohn-Streusel- kuchen o. Fruchtjoghurt
<b>Mi 21.</b>	<b>Eierkuchen</b> mit Kirschfruchtsauce (14, a1, c, g)	<b>Brühreis</b> mit Geflügel- fleisch und Brot (a1, g, i)	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffeln und Brot (2, a1, g, i)	<b>Pouletfilet</b> überbacken Tomate-Mozzarella Rahmsauce, Reis und Paprikagemüse (a1, g)	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln, Dessert (a1, g)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> mit Remoulade, Kartoffelsalat	Kirsch-Sand- kuchen o. Erdbeer- pudding mit Fruchtsauce
<b>Do 22.</b>	<b>Currywurst</b> mit Currysauce buntem Gemüsemix und Kartoffeln (2, a1, g)	<b>Geflügelfleischspieß</b> mit Bratensauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (2, a1, c, g)	<b>Gemüseschnitzel</b> Mais- Paprika-Gemüse, Reis und Sauce (a1, c, g, i)	<b>Pfannengyros</b> mit Tzaziki grüne Bohnen und Reis (g)	<b>Rinderroulade</b> Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße Dessert (a1, g, j, l)	<b>Käseplatte</b> , Butter, Streich- und Schnittkäse, Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Wiener Apfel- kuchen o. Rote Grütze mit Vanille- sauce
<b>Fr 23.</b>	<b>Nudelpfanne</b> mit buntem Gemüse und Hähnchenfleisch (a1, c, i)	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Kräutersauce, Brokkoli und Reis (a1, d)	<b>Pilzgulasch</b> mit Nudeln und Rote-Beete-Salat (a1, c)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Reis, und Möhrenrohkost (14, a1)	<b>Schweinerückensteak</b> Dessert, Kartoffelpüree, Mexico-Gemüse (a1, g)	<b>Berliner Boulette</b> mit Senf und buntem Nudelsalat	Schoko-Ko- koscuchen o. Karamellpudding
<b>Sa 24.</b>	<b>Kesselgulasch</b> vom Rind mit Brot (14, a1, g)	<b>Grießbrei</b> mit Apfelmus (8, a1, g)	<b>Kohlrabieintopf</b> mit Brot (8, 11, a1, g)		<b>Bratwurst</b> Rahmsauce, Kartoffeln und grünen Bohnen, Dessert (a1, 8, 11)	<b>Metzgerwurstplatte</b> 2 Port. Butter Brot, 1 St. Obst oder Gemüse	Rhabarber- Erdbeer- kuchen o. Fruchtquark
<b>So 25.</b>	<b>Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Kartoffeln und Kaisergemüse (a1, 2, 8, 11)	<b>Hackbraten</b> mit Tomaten- sauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (2, 4, 8, a1, c)	<b>Spätzlepfanne</b> mit mediteranem Gemüse und Sauce (2, 4, 14, a1, g)		<b>Sauerbraten</b> mit Rotkohl, Klöße und Dessert (a1, 2, 8, 11)	<b>Mini-Schweineschnitzel</b> Remoulade, Kartoffelsalat	Schwäbischer Apfelkuchen o. Schokola- denpudding mit Vanille- sauce

### Inhaltsstoffe:

- |                             |                  |   |  |   |   |                                 |  |
|-----------------------------|------------------|---|--|---|---|---------------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff            | 6) geschwärzt    | 11) mit Süßungsmitteln  | fläche von frischen Früchten<br>entsprechend behandelt | a) glutenhaltiges Getreide,<br>a1 Weizen odgE | e) Erdnüsse odgE                          | odgE                            | m) Lupinen odgE  |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 7) Phosphat      | 12) enthält eine Phenylalanin-<br>quelle (bei Süßungsmitteln<br>Aspartam)               | 14) altersgerechtes Essen                              | b) Krebstiere odgE                            | f) Sojabohnen odgE                        | i) Sellerie odgE                | n) Weichtiere odgE (odgE, oder<br>daraus gewonnene Erzeug-<br>nisse) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß   | 13) gewachst (wenn die Ober-<br>fläche von frischen Früchten<br>entsprechend behandelt) | 15) Kost ohne Fleisch                                  | c) Eier odgE                                  | g) Milch odgE (einschließlich<br>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@thruncatering.de**

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