



MITTAGESSEN AUF RÄDERN

AKTUELLER WOCHENSPEISEPLAN #6

35. KW 26.08. – 01.09.24

| | Vollkost 4,90 € | Leichte Vollkost 4,90 € | Vegetarisch 5,60 € | Hausmannskost 5,60 € | Feinschmecker 5,90 € | Kaltmenü 5,10 € | Kuchen o. Dessert 0,90 € |
|---------------|---|--|--|---|---|--|---|
| Mo 26. | Makkaroni mit Geflügel- fleisch und Rahm- champignons (11, a, c) | gedünsteter Seelachs Mit Petersiliensauce, Brokkoli und Reis (a, d) | Vegetarische Bratwurst mit Rahmsauce, Buttererbse und Püree (a, c, g) | Berliner Currywurst in hausgemachter Tunke, Erbsen und Bratkartoffeln (i, g) | Lammhacksteak mit Rahmsauce, Kartoffeln, Kaisergemüse und Dessert (a1, d) | 1 Paar Wiener mit Senf Kartoffelsalat | Russischer Zupfkuchen o. Vanille- pudding mit Schokosauce |
| Di 27. | 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 Kohlrabigemüse, Dessert (a1, g, i) | Geflügelsalat , 2 Port. Butter Bauernbrot mit Senf und Kartoffelsalat | Zwetschgen- kuchen o. Fruchtjoghurt |
| Mi 28. | Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brot (14, a, g, i) | Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus (8, g) | Gemüseintopf mit Brot (a, g, i) | Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffel- püree 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 | Schokoladen- blechkuchen o. Erdbeer- pudding mit Fruchtsauce |
| Do 29. | Eierkuchen mit Vanillesauce (a4, f, g, h7, i, j) | Spirelli mit Schinken- streifen in heller Sauce und Brokkoli (a, c, g) | Soja-Tomatengulasch mit Blumenkohl und Reis (a, f, g) | Blutwurst mit Majoran Sauerkraut und Kartof- feln (a4, f, g, h7, i, j) | Hähnchensteak „Hawai“ Mandelbrokkoli, Curry- sauce und Reis Dessert (a1, g) | Kasslerbraten mit Senf Kartoffelsalat | Zitronen- blechkuchen o. Rote Grütze mit Vanillesauce |
| Fr 30. | gebratenes Fischfilet mit Dillsauce, buntem Gemüsemix und Reis (14, a, c, d, g) | Boulettenspieß vom Schwein mit Tomaten- sauce, 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) | Hackbraten Rahmsauce, Kartoffeln grüne Bohnen Dessert (a1, c, g) | Spreewaldsülze 2 Port. Butter Bauern- brot 1 St. Obst oder Gemüse oder Roh- kostsalat | Birnen-Scho- kokuchen o. Karamellpu- ding |
| Sa 31. | Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus (14, a, c, g) | Gemüseintopf 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 | Mandari- nen-Quark- kuchen o. Fruchtquark |
| So 01. | Putenbrust mit Paprika- sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln (2, 14, a, g) | Schweinerolle geschmort mit Kräutersauce, Kaiser- gemüse und Kartoffeln (2, a, g) | vegetarische Boulette mit Bratensauce Zuccini- gemüse und Kartoffeln (2, a, c, g) | | Riesenschweineschnitzel , Bratensauce, Kartoffeln, Buttergemüse, Dessert (2, 8, 11) | Berliner Boulette mit Senf bunter Nudelsalat | Apfel-Streu- selkuchen o. Schokoladen- pudding mit Vanillesauce |

Inhaltsstoffe:

- | | | | | | | | |
|-----------------------------|------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 6) geschwärzt | 11) mit Süßungsmitteln | fläche von frischen Früchten | a) glutenhaltiges Getreide, | e) Erdnüsse odgE | odgE | m) Lupinen odgE |
| 2) mit Konservierungsstoff | 7) Phosphat | 12) enthält eine Phenylalanin- | entsprechend behandelt | a1 Weizen odgE | f) Sojabohnen odgE | i) Sellerie odgE | n) Weichtiere odgE (odgE, oder |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 8) Milcheiweiß | quelle (bei Süßungsmitteln | wurde) | b) Krebstiere odgE | g) Milch odgE (einschließlich | j) Senf odgE | daraus gewonnene Erzeug- |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 9) koffeinhaltig | Aspartam) | 14) altersgerechtes Essen | c) Eier odgE | laktose) | k) Sesamsamen odgE | nisse) |
| 5) geschwefelt | 10) chininhaltig | 13) gewachst (wenn die Ober- | 15) Kost ohne Fleisch | d) Fisch odgE | h) Schalenfrüchte und Nüsse | l) Schwefeldioxid oder Sulphite | |

BESTELLUNG UNTER:

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

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