

Mittagstisch mobil

Das „etwas andere Essen auf Rädern“



Speisekarte vom 11. bis 17. Nov. 2024

Tel.: 0 50 55 – 45 280 46
info@kochenundevents.de

Woche 46	Deftiges Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Leichte Küche Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Dessert 1,50 €
Montag 11.11.	<i>Putenschnetzeltes mit Paprika-Mais und Röstkartoffeln^l</i>	<i>Spaghetti mit Gemüsesoße und gerösteten Sonnenblumenkernen^{A1, G, l}</i>	Mandarienquark ^G
Dienstag 12.11.	<i>Knipp vom Rind mit Bratkartoffeln, , dazu Gewürzgurke^{A4C, G, l}</i>	<i>Kartoffel-Grünkern-Weißkohl- Auflauf^{A5, G, l, F}</i>	Pflaumenkompott
Mittwoch 13.11.	<i>Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln^{C, G, l}</i>	<i>Nudelaufwurf mit Tomate und Brokkoli^{A1, G, l}</i>	Milchreis mit Kirschsoße ^G
Donnerstag 14.11.	<i>Kassler Nackenbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln^{C, G, l}</i>	<i>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln^{G, l, j}</i>	Heidelbeerjoghurt ^G
Freitag 15.11.	<i>Backfisch an Dillrahsoße, Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat^{A1, C, G, D, l, j}</i>	<i>Blumenkohl mit Bachamelssoße überbacken, Salzkartoffeln^{G, l}</i>	Apfelkompott
Samstag 16.11.	<i>Grobe Kürbissuppe mit Wirsing^l</i>	<i>Grobe Kürbissuppe mit Wirsing^l</i>	Vanillepudding ^G
Sonntag 17.11.	<i>Schweinerückenbraten an Thymiansoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln^{A1, C, G, l}</i>		

Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere, Zusatzstoffe:1=mit Phosphat, 2= mit Nitritpökelsalz