

Mittagstisch mobil

Das „etwas andere Essen auf Rädern“



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

Speisekarte vom 03. bis 09. Februar 2025

Woche 06	Deftiges Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Leichte Küche Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Dessert 1,50 €
Montag, 03.02.	<i>Putenschnitzel mit Schwarzwurzeln Rahm und Salzkartoffeln^{A1,C,G,I}</i>	<i>Nudelsuppe mit Gemüse und Eierstich^{A1,C,G,I}</i>	Obstsalat
Dienstag, 04.02.	<i>Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße, Bohnen und Spätzle^{A1,C,G,I,J}</i>	<i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Kartoffelspalten^{A1,C,I}</i>	Fruchtjoghurt ^G
Mittwoch 05.02.	<i>Backhähnchen mit Röstkartoffeln und Gurkensalat^{A1,G,C,I,J}</i>	<i>Gekochte Eier in milder Senfsoße mit Erbsen- Möhrengemüse und Kartoffeln^{C,G,I,J}</i>	Schokoladenpudding ^G
Donnerstag 06.02.	<i>Lasagne, mit Rindfleisch, Tomaten und Bechamelsoße^{A1,C,G,I}</i>	<i>Reibekuchen mit Apfelmus^{A1,C}</i>	Apfelmus
Freitag 07.02.	<i>Seelachsfilet im Käsemantel, Reis und Rahmspinat^{C,G,D,I,J}</i>	<i>Grünkernbratlinge, Kartoffeln, Kräutersoße und Paprika- Maisgemüse^{A1,A4,,C,G,I,F}</i>	Zwetschgenkompott mit Vanillesoße ^G
Samstag 08.02.	<i>Kartoffeleintopf mit Gemüse und Mettenden^{C,G,I}</i>	<i>Kartoffeleintopf^G</i>	Milchreis mit Kirschsoße ^G
Sonntag 09.02.	<i>Schweinebraten auf Cranberry-Wirsinggemüse und Schupfnudeln^{A1C,J,I,1,2}</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