

Mittagstisch mobil

Das „etwas andere Essen auf Rädern“



Speisekarte vom 10. bis 16. Februar 2025

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

Woche 07	Deftiges Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Leichte Küche Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Dessert 1,50 €
Montag 10.02.	<i>Hähnchenbrust auf Apfel- Lauchgemüse und Salzkartoffeln</i> ^{A1,C,F,G,I,J}	<i>Makkaroni mit Kräuter-Käsesoße</i> ^{A1,G,I}	Kirschjoghurt ^G
Dienstag 11.02.	<i>Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Spätzle</i> ^{A1,C,G,I}	<i>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</i> ^{A1,G,C,I,J}	Rote Grütze mit Vanillesoße ^G
Mittwoch 12.02.	<i>Rinderhackbraten an Rahmsoße, Kohlrabi und Kartoffelpüree</i> ^{A1,c,G,I,J}	<i>Nudelauflauf mit Tomaten und Brokkoli und Käse überbacken</i> ^{A1,C,G,I}	Brombeerrjoghurt ^G
Donnerstag 13.02.	<i>Schweineschnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken, Mediterranes Gemüse und Gnocchi</i> ^{A1,C,G,I}	<i>Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Apfelmus</i> ^{A1,C,G,I}	Vanillepudding ^G
Freitag 14.02.	<i>Rotbarschfilet im Backteig mit Tomatensoße, Erbsen- Möhrengemüse und Kartoffeln</i> ^{C,G,D,I,J}	<i>Rote-Bete-Bratling mit Kräutersoße und Salzkaoffeln</i> ^{I,J}	Obstsalat
Samstag 15.02.	<i>Linsensuppe mit Wiener Würstchen</i> ^{I,1,2}	<i>Linsensuppe</i> ^I	Schokoladenpudding ^G
Sonntag 16.02.	<i>Rinderschmorbraten mit Rotweinssoße, Salzkartoffeln und Bohnengemüse</i> ^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,