

Mittagstisch mobil

Das „etwas andere Essen auf Rädern“

KOCHEN & EVENTS

Tel.: 0 50 55 – 45 280 46

info@kochenundevents.de

Speisekarte vom 08. bis 14. April 2024

Woche 15	Deftiges Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Leichte Küche Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Dessert 1,50 €
Montag, 08.04.	<i>Hähnchenbrust mit Buttergemüse und Salzkartoffeln^{A1,C,F,G,I,J}</i>	<i>Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Apfel-Möhren-Salat^{A1,G,I}</i>	Kirschjoghurt ^G
Dienstag, 09.04.	<i>Rindfleischboulette mit Zwiebelsoße mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpuree^{A1,C,G,I,J}</i>	<i>Hirsebratling mit Tomatensoße, Brokkoli und Kartoffeln^{A1A,G,C,I,J}</i>	Melonensalat
Mittwoch 10.04.	<i>Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln, Schinken und Ei, dazu Gewürzgurke^{C,G,I}</i>	<i>Quiche-Lorraine^{A1,C,G,I,F}</i>	Rote Grütze mit Vanillesoße ^G
Donnerstag 11.04.	<i>Rindergulasch, Bohnen und Spätzle^{A1,C,G,I}</i>	<i>Kartoffel-Spinat-Gratin^{A1,C,G,I}</i>	Mangojoghurt ^G
Freitag 12.04.	<i>Paniertes Rotbarschfilet, Dillsoße, Kartoffeln und Gurkensalat^{A1,C,G,D,I,J}</i>	<i>Rote-Beete-Bratling mit Kräutersoße, Kartoffeln und Brokkoli^{A1,C,G,I}</i>	Obstsalat
Samstag 13.04.	<i>Kartoffelsuppe mit Wursteinlage^{G,I,1,2}</i>	<i>Kartoffelsuppe^{G,I}</i>	Pflaumenkompott
Sonntag 14.04.	<i>Schweinenackenbraten an Rahmsoße, Bayerisch Kraut und Salzkartoffeln^{G,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,