

Mittagstisch mobil

Das „etwas andere Essen auf Rädern“

KOCHEN & EVENTS

Tel.: 0 50 55 – 45 280 46

info@kochenundevents.de

Speisekarte vom 29. April bis 05. Mai 2024

Woche 18	Deftiges Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Leichte Küche Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Dessert 1,50 €
Montag 29.04.	<i>Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree^{G,I,1,2}</i>	<i>Makkaroni mit Kräuterkäsesoße und Apfel-Möhrensalat^{A1,C,G,I}</i>	Obstsalat
Dienstag 30.04.	<i>Rinderhackbraten mit Karoffelpuree und Blumenkohl in Rahm^{A1,C,G,I,J}</i>	<i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Kartoffelspalten^I</i>	<i>Heidelbeerjoghurt^G</i>
Mittwoch 01.05.	<i>Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln^{A1,C,G,I,J A1,C,G,I,J}</i>		
Donnerstag 02.05.	<i>Putensteaks mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln^{I A1,C,G,I,J}</i>	<i>Kartoffel-Möhren-Gratin</i>	<i>Schokoladenpudding^G</i>
Freitag 03.05.	<i>Welsfilet mit Blumenkohl und Salzkartoffeln^{A1,C,G,D,I,J}</i>	<i>Reibekuchen mit Apfelmus^{A1,C}</i>	<i>Joghurt mit Haferflocken und Birne^{A4,G}</i>
Samstag 04.05.	<i>Bohneneintopf mit Tomate und Paprika, Kartoffeln und Mettwurst^{I,1,2}</i>	<i>Bohneneintopf mit Tomate und Paprika und Kartoffeln^I</i>	<i>Rhabarberkompott mit Vanillesoße^G</i>
Sonntag 05.05.	<i>Rinderbraten an Bratensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln^{I A1,C,G,J,I,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