

Mittagstisch mobil

Das „etwas andere Essen auf Rädern“

KOCHEN & EVENTS

Tel.: 0 50 55 – 45 280 46

info@kochenundevents.de

Speisekarte vom 01. bis 07. April 2024

Woche 14	Deftiges Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Leichte Küche Normale Portion 9,00 € / Kleine Portion 8,00 €	Dessert 1,50 €
Ostermontag 01.04.	<i>Rinderbraten an Bratensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln^I</i>		
Dienstag 02.04.	<i>Putensteaks mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln^{A1,G,I,J}</i>	<i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Kartoffelspalten^I</i>	<i>Heidelbeerjoghurt^G</i>
Mittwoch 03.04.	<i>Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree^{G,I,1,2}</i>	<i>Reibekuchen mit Apfelmus^{A1,C}</i>	<i>Zitronencreme^G</i>
Donnerstag 04.04.	<i>Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln^{A1,C,G,I,J}</i>	<i>Bätereigstrudel mit Wurzelgemüse und Weißkohl gefüllt^{A1,G,C,I}</i>	<i>Apfelmus</i>
Freitag 05.04.	<i>Pannfisch mit Snefsoße, Bratkartoffeln und Gurkensalat^{A1,C,G,D,I,J}</i>	<i>Maultaschen mit Spiantfüllung und Tomaten-Frischkäse-Soße</i>	<i>Obstsalat</i>
Samstag 06.04.	<i>Türkische Linsensuppe mit Paprika und Toamten^I</i>	<i>Türkische Linsensuppe mit Paprika und Toamten^I</i>	<i>Panna Cotta mit Erdbeersoße^G</i>
Sonntag 07.04.	<i>Krustenbraten an Bratensoße mit Bohnen und Salzkartoffeln^{A1,C,G,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