



Unsere Wochenkarte

10.04.23 bis 14.04.23

KW 15

Montag

Menü 1 Feiertag

Menü 2 

Dessert

Dienstag

Menü 1  Blumenkohl Taler (C,G) mit Couscous (A) & Kokos-Currysauce (A,I)

Menü 2  Karotten-Sellerie-Lauchpfanne mit Couscous (A) & Tomatensauce (A,I)

Dessert Erdbeerquark (G)

Mittwoch

Menü 1 Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffeln & Kräuter-Cremesauce (A,G,I)

Menü 2  Backfisch Vegan (A,C) mit Kartoffeln & Kräuter-Cremesauce (A,G,I)

Dessert Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1 Hähnchen Cordon Bleu (A,G) mit Kartoffelpüree (G) & Erbsen-Cremesauce (A,G,I)

Menü 2  Paprika-Zucchini-Maispfanne mit Bulgur (A) & Cremesauce (A,G,I)

Dessert Himbeerjoghurt (G)

Freitag

Menü 1 Soljanka (A,Schwein,1,8,15)

Menü 2  Blumenkohlcremesuppe (G) mit vegetarischen Bällchen (A,G,C)

Dessert Apfelmus (3) mit Vanillesoße (G)

Wir behalten uns vor, das Angebot kurzfristig zu ändern.

Für Ihre Fragen, Anregungen und Wünsche steht Ihnen unser Küchenteam gern zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an. Telefonisch erreichen Sie uns unter: 030-474905-62

 Vegetarisches Gericht

Allergene

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milchprodukte (einschl. Laktose), H Schalenfrüchte, I

Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Trotz aller Sorgfalt können Spuren von Gluten, Laktose, Nüssen und anderen Allergenen enthalten sein!

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmitteln, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat,

9 geschwefelt, 10 mit Nitritpökelsalz, 11 koffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 14 gewachst, 15 zerkleinertes Fleisch