

Kaspar Hauser Stiftung

Unsere Wochenkarte

02.10.23 bis 06.10.23

KW 40

Montag

Brückentag

Dienstag

Feiertag

Mittwoch

Menü 1 gebratene Wiener (Schwein,1,3,8) mit Nudeln (A) & Rote Bete Salat (4)

Menü 2

Pasta Pesto (A,G,E) mit Spaghetti (G) & Rote Bete Salat (4)

Dessert Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1 Frikadelle (Schwein, A, C, J, 15) mit Nudelsalat (A, I)

Menü 2 🗸 Backkartoffeln & Kräuterquark (G) &

Rotkrautsalat

Dessert Johannisbeerjoghurt (G)

Freitag

Möhreneintopf mit Filetstreifen (Schwein) Menü 1

Menü 2 🗸 Kartoffel-Kürbissuppe (I) mit Tofustreifen (F)

Dessert Karamelpudding (G) mit Schokosauce (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