



Unsere Wochenkarte

16.10.23 bis 20.10.23

KW 42

Montag

- Menü 1 Asiatisches Geschnetzeltes mit Reis & Kokos-Curry-Ingwersauce (A) & bunter Blattsalat, Dressing
- Menü 2  Blumenkohl Auflauf & bunter Blattsalat, Dressing
- Dessert Frisches Obst

Dienstag

- Menü 1  Paprika-Zucchini-Kichererbsenragout & Tomatensalat
- Menü 2  Eierragout (A,G,I) mit Kartoffelpüree (G) & Tomatensalat
- Dessert Apfelquark (G)

Mittwoch

- Menü 1 Leberkäse mit Kartoffelsalat (G,J,4) & Krautsalat
- Menü 2  Paprikapfanne (I) mit Reis & Curry-Cremesauce (A,G,I) & Krautsalat
- Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Hähnchengeschnetzeltes (A,G) mit Nudeln (A) & Champignon-Cremesauce (A,I,G) & Gurkensalat
- Menü 2  Champignonpfanne mit Polenta & Gurkensalat
- Dessert Kirschquark (4,G)

Freitag

- Menü 1 Käse-Lauch-Cremesuppe (F,G,I) mit Hackfleisch (Schwein)
- Menü 2  Möhren-Ingwer-Kokoseintopf mit vegetarischem Wiener Würstchen (A,F)
- Dessert Grießbrei (A,G) mit Apfelmus

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