



Unsere Wochenkarte

08.07.24 bis 12.07.24

KW 28

Montag

Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes (A,G) mit Bandnudeln (A) & Salat
Menü 2 	Spaghetti (G) aglio olio & Salat
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1 	Spinat-Karottenauflauf (A,G,I) mit Kartoffeln & Gurkensalat
Menü 2 	Tofu-Sesamschnitzel (A,C,F,K) mit Kartoffeln & Curry-Ingwer-Kokossauce (A,I) & Gurkensalat
Dessert	Bananenjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Matjeshering mit Backkartoffeln & Hausfrauensauce (C,G,1,3,4,)
Menü 2 	Süß-Saure Eier (A,C,G,I,J) mit Kartoffelpüree (G) & Rote Bete Salat (4)
Menü 3	Milchreis (G) & Zimt und Zucker
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Gefüllte Paprikaschote (Schwein,A,C) mit Kartoffeln & Paprika-Cremesauce (A,G,I)
Menü 2 	Schmorkohl-Hackfleisch Veg. (F,I) mit Kartoffeln
Dessert	Apfelzimtquark (G)

Freitag

Menü 1	Hühnersuppentopf (I) mit Fadennudeln (A,C)
Menü 2 	Kartoffel-Kohlrabicremesuppe mit Croutons (A)
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