




Unsere Wochenkarte



19.08.24 bis 23.08.24

KW 34


Montag

Menü 1	Hähnchenkeule mit Reis & Champignon-Cremesauce (A,I,G) & Krautsalat
Menü 2 	Linsen- Couscous Gemüse (H,I) One Pott & Krautsalat
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Königsberger Klopse veg. (A,C,F,G,H,I) mit Kartoffeln & Karottensalat
Menü 2 	Gemüsegulasch veg. (I) mit Gnocchi & Karottensalat
Dessert	Vanillejoghurt (G)


Mittwoch

Menü 1	Fischgulasch (A,D,I,) mit Kartoffeln & Rotkrautsalat
Menü 2 	Rosmarin-Backkartoffeln & Kräuterquark (G)
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Hähnchen Cordon Bleu (A,G) mit Reis & Bratensauce (A,I,J) & Mischgemüse
Menü 2 	Indisches-Paprika-Couscous-Curry One Pott & bunter Blattsalat, Dressing
Dessert	Waldbeerenquark (G)

Freitag

Menü 1	Kesselgulasch (Rind, A,I)
Menü 2 	Zucchini-Feta Suppe (G,I) mit Croutons (A)
Dessert	Mandarinenkompott

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