




Unsere Wochenkarte



13.01.25 bis 17.01.25

KW 3


Montag

Menü 1	Carbonara (Schwein,A,G,I,1,3,8)mit Spaghetti (G) & Tomaten-Gurkenmix
Menü 2 	Buntes Sommergemüse mit Schupfnudeln (A,C) & Tomatensauce (A,I) & Tomaten-Gurkenmix
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Rührei (C,G) mit Kartoffeln & Spinat (G) & Maissalat
Menü 2 	Bratwurst veg. (A,C,I,F,J,G) mit Kartoffeln & Apfel-Zwiebelsauce (A,I,J)
Dessert	Beerenjoghurt (G)


Mittwoch

Menü 1	Leberkäse mit Kartoffelsalat (G,J,4) & Rotkrautsalat
Menü 2 	Bauernfrühstück & Curryketchup (4) & Gewürzgurken (J,4)
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Frikadelle (Schwein,A,C,J,15) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & grüne Bohnen
Menü 2 	Tortelini veg. Brokkoliauflauf (A,C,G,I)
Dessert	Erdbeerquark (G)

Freitag

Menü 1	Hühnersuppentopf (I) mit Fadennudeln (A,C)
Menü 2 	Kartoffelsuppe (I) mit vegetarischem Wiener Würstchen (F,A)
Dessert	Karamelpudding (G) mit Orangensauce

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