



Unsere Wochenkarte

09.12.24 bis 13.12.24

KW 50

Montag

- Menü 1 Jägerschnitzel (Schwein,A,C,1,3,8)mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & bunter Blattsalat, Dressing
- Menü 2  Frühlingsrollen veg. (A,C,H,I) mit bunten Reis & Süß-Sauer-Sauce & bunter Blattsalat, Dressing
- Dessert Frisches Obst

Dienstag

- Menü 1  Chili sin Carne (F,I) mit Reis & Zaziki (G)
- Menü 2  Falafel (H) mit Reis & Curry-Cremesauce (A,G,I)
- Dessert Mandarinenjoghurt (4,G)

Mittwoch

- Menü 1 Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffeln & Dill-Cremesauce (A,D,G,I) & Gurkensalat
- Menü 2  Kartoffelgratin (A,G,I,J) & Gurkensalat
- Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Entekeule mit Kartoffelklößen & Entensauce (A,I,J) & Rotkohl (4)
- Menü 2  Spinatknödel (A) & Karotten-Cremesauce (A,G,I)
- Dessert Bananenquark (G)

Freitag

- Menü 1 Grüne-Bohneneintopf (I) mit Kasseler (1,3,Schwein)
- Menü 2  Tomaten-Cremesuppe (G,I) mit Croutons (A)
- Dessert Kaiserschmarrn (A,C) mit Apfelmus (3)

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