



Unsere Wochenkarte

27.01.25 bis 31.01.25

KW 5

Montag

Menü 1 gebratene Wiener (Schwein,1,3,8)mit Nudeln (A)
& Tomatensauce (A,I) & Gurkensalat

Menü 2  Pasta Pesto (A,G,E) & Gurkensalat
Dessert Frisches Obst

Dienstag

Menü 1  Linsen-Gemüse (H,I) mit Couscous (A) & Chilli-Curry-Kokossauce (A,I)
& gemischter Salat

Menü 2  Blumenkohl-Brokkoliauflauf (A,G,I) mit Nudeln (A) & gemischter Salat
Dessert Blaubeerquark (G)

Mittwoch

Menü 1 Fischfrikadelle (A,C,D,I) mit Kartoffeln & Dill-Cremesauce (A,D,G,I) & Mischgemüse

Menü 2  Schnitzel vegan (G,I) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Mischgemüse

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 Johannisbeerquark (G)

Freitag

Menü 1 Weisskohleintopf mit Kassler (Schwein 1,3)

Menü 2  Schwarzwurzel-Cremesuppe (G,I) mit Tofu (F)

Dessert Rote Grütze mit Vanillesauce (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