




Unsere Wochenkarte



03.03.25 bis 07.03.25

KW 10


Montag

Menü 1	Bolognese-Sauce (Schwein,A,I)Nudeln (A) & Tomatensalat
Menü 2 	Champignonpfanne mit Vollkornreis & Tomatensalat
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Senfeier (A,I,C,G,J) mit Kartoffeln & Karottensalat
Menü 2 	Gemüsekartoffelauflauf (A,C,G,i) & Karottensalat
Dessert	Bananenjoghurt (G)


Mittwoch

Menü 1	Backfisch (A,C,D) mit Rosmarinkartoffeln & Remouladensauce (C,J,1,3)
Menü 2 	Asiapfanne veg. mit Reis
Menü 3	Milchnudeln (G,A) & Zimt und Zucker
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Blutwurst (Schwein, A,C,15) mit Kartoffeln & Sauerkraut (1)
Menü 2 	Ratatouille mit Gnocchi & Krautsalat
Dessert	Apfelquark (G)

Freitag

Menü 1	Käse-Lauch-Cremesuppe (F,G,I) mit Hackfleisch (Schwein)
Menü 2 	Kartoffel-Kürbissuppe (I) mit Tofustreifen (F)
Dessert	Schokoladenpudding (G) 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