




Unsere Wochenkarte



07.04.25 bis 11.04.25

KW 15


Montag

- Menü 1 Hähnchenkeule mit bunten Reis & Champignon-Cremesauce (A,I,G)
& Coleslaw Salat (G)
- Menü 2  Chili sin Carne (F,I) mit Reis & Coleslaw Salat (G)
- Dessert Frisches Obst


Dienstag

- Menü 1  Zucchini-Champignon-Pfanne mit Spätzle (A,C)
- Menü 2  Rotes Linsencurry (H,I) mit Reis
- Dessert Pfirsichjoghurt (G,4)


Mittwoch

- Menü 1 Fischgulasch (A,D,I,) mit Kartoffeln
- Menü 2  Lasagne veg. (A,C,F,G,I) & gemischter Salat
- Menü 3 Milchreis (G) & Apfelmus (3)
- Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Königsberger Klopse (Schwein, A,C,1,3,15) mit Kartoffeln & Rote Bete Salat (4)
- Menü 2  Gemüsebratling (A,C,G,I) mit Kartoffeln & Karotten-Cremesauce (A,G,I)
& Rote Bete Salat (4)
- Dessert Mangoquark (G)

Freitag

- Menü 1 Linseneintopf mit Kassler (Schwein,1,3,10)
- Menü 2  Käse-Lauch-Cremesuppe (F,G,I) mit vegetarischem Hackfleisch (A,F,C,G,I)
- 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