



Unsere Wochenkarte

19.05.25 bis 23.05.25

KW 21

Montag

Menü 1	Chili con Carne (Schwein,A,I) mit Reis & Bohnen-Fetasalat (G,H)
Menü 2 	Champignonpfanne mit Gnocchi
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1 	Gemüsegulasch veg. (I) mit Nudeln (A) & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Menü 2 	Tortelini veg. überbacken (A,C,G,I) & Käse-Cremesauce (A,G,I) & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Dessert	Birnenjoghurt (4,G)

Mittwoch

Menü 1	Hackbraten (Schwein,A,C,G,J) mit Kartoffelpüree (G) & Bratensauce (A,I,J) & Erbsen
Menü 2 	Süß-Saure Eier (A,C,G,I,J) mit Kartoffeln & Karottensalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Hähnchen Cordon Bleu (A,G) mit Reis & Curry-Ingwer-Kokossauce (A,I)
Menü 2 	Braten veg. (A,G,C,K) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Mischgemüse
Dessert	Kirschquark (4,G)

Freitag

Menü 1	Erbseneintopf mit Kasseler (Schwein,1,3)
Menü 2 	Grüne-Bohneneintopf (I) mit Tofu (F)
Dessert	Vanillepudding (G) mit Mandarinen

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