



Unsere Wochenkarte

11.08.25 bis 15.08.25

KW 33

Montag

- Menü 1 Hähnchenkeule mit Kartoffeln & 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  Spinatknödel (A) & Rote Bete Ragout & Kirschtomaten-Ruccola
- Menü 2  Rotes Linsencurry (H,I) mit Reis & Kirschtomaten-Ruccola
- Dessert Erdbeerjoghurt (G)

Mittwoch

- Menü 1 Fischgulasch (A,D,I,) mit Kartoffeln & Gurkensalat
- Menü 2  Paprika-Bohnen-Maispfanne mit Reis & Gurkensalat
- Menü 3 Grießbrei (A,G) mit Apfelmus & Apfelmus (3)
- Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Kasselerbraten (Schwein,1,3) mit Kartoffeln & grüne Bohnen
- Menü 2  Gemüsebratling (A,C,G,I) mit Kartoffeln & Karotten-Cremesauce (A,G,I)
- Dessert Birnenquark (4,G)

Freitag

- Menü 1 Soljanka (A,Schwein,1,8,15)
- Menü 2  Tomaten-Cremesuppe (G,I) mit Croutons (A)
- Dessert Obstsalat

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