



Unsere Wochenkarte

25.08.25 bis 29.08.25

KW 35

Montag

Menü 1	Jägerschnitzel (Schwein,A,C,1,3,8)mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I)
Menü 2 	Tortellini veg. (A,C,G,I) & Tomatensauce (A,I) & Gurkensalat mit Joghurt (G)
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1 	Frühlingsrollen veg. (A,C,H,I) mit Reis & Süß-Sauer-Sauce
Menü 2 	Ratatouille mit Reis & Karottensalat
Dessert	Pfirsichjoghurt (G,4)

Mittwoch

Menü 1	Gyros-Geschnetzeltes (A,G) mit Reis & Zaziki (G)
Menü 2 	Gemüsepfanne (A,C,G,I) mit Reis
Menü 3	Milchnudeln (G,A) & Zimt und Zucker
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Schnitzel (Schwein,A,C) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Kaisergemüse
Menü 2 	Schmorgurken mit Kartoffeln & Couscoussalat (A)
Dessert	Mangoquark (G)

Freitag

Menü 1	Graupensuppe (A,I) mit Hühnerfleisch
Menü 2 	Schwarzwurzel-Cremesuppe (G,I) mit Tofu (F)
Dessert	Vanillepudding (G) mit Erdbeersauce

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