

## Kaspar Hauser Stiftung

## **Unsere Wochenkarte**

17.11.25 bis 21.11.25

**KW 47** 

**Montag** 

Menü 1 Chili con Carne (Schwein, A, I) mit Vollkornreis

Menü 2 V Spaghetti (G) aglio olio & bunter Blattsalat, Dressing

Dessert Frisches Obst

**Dienstag** 

Menü 1 Currywurst (vegan) im Baguettebrötchen & Tomaten-Currysauce (2,4,11)

Menü 2 Hackbällchen veg. (A,C,F,G,H,I) mit Nudeln (A) & Tomatensauce (I)

Dessert Ananasjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1 Seelachsfilet paniert (A,C,D) ) mit Kartoffeln & Butter-Zitronensauce (G,I)

Menü 2 Lauch-Auflauf (A,G,I) mit Spätzle (A,C)

Dessert Frisches Obst

**Donnerstag** 

Menü 1 Kohlroulade( Rind/ Schwein, A,C,J,I) mit Kartoffeln & Sauce

Menü 2 Zucchini-Champignon-Pfanne mit Schupfnudeln (A,C)

Dessert Vanillequark (G)

**Freitag** 

Menü 1 Erbseneintopf mit Kasseler (Schwein,1,3)

Menü 2 Kartoffel-Kohlrabicremesuppe mit Croutons (A)

Dessert Rote Grütze 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



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