

## Kaspar Hauser Stiftung

## **Unsere Wochenkarte**

01.12.25 bis 05.12.25

**KW 49** 

**Montag** 

Menü 1 Bolognese-Sauce (Rind) mit Nudeln (A) & Coleslaw Salat (G)

Menü 2 Pasta Pesto (A,G,E) & Coleslaw Salat (G)

Dessert Frisches Obst

**Dienstag** 

Menü 1 Spinatknödel (A) & Karotten-Cremesauce (G,I) & Kirschtomaten-Ruccola

Menü 2 Rotes Linsencurry (H,I) mit Reis & Kirschtomaten-Ruccola

Dessert Erdbeerjoghurt (G)

**Mittwoch** 

Menü 1 Fischgulasch (D,I,) mit Kartoffeln & Gurkensalat

Menü 2 Paprika-Bohnen-Maispfanne mit Reis & Gurkensalat

Menü 3 Grießbrei (A,G) mit Apfelmus

Dessert Frisches Obst

**Donnerstag** 

Menü 1 Bratwurst (Schwein,I,J,8) mit Kartoffeln & Bratensauce (I,J) & grüne Bohnen

Menü 2 Gemüsebratling (A,C,G,I) mit Kartoffeln & Bratensauce (I,J)

Dessert Birnenguark (4,G)

**Freitag** 

Menü 1 Soljanka (Schwein,1,8,15)

Menü 2 Tomaten-Cremesuppe (G,I) mit Croutons (A)

Dessert Vanillepudding (G) mit Schokosauce (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

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