

## Kaspar Hauser Stiftung

## **Unsere Wochenkarte**

08.12.25 bis 12.12.25

**KW 50** 

**Montag** 

Menü 1 Wurstgulasch (Schwein, C, Imit Nudeln (A)

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

Dessert Frisches Obst

**Dienstag** 

Menü 1 Schnitzel vegan (I) mit Kartoffeln & Champignon-Cremesauce (I,G)

Menü 2 Eierragout (A,G,I) mit Kartoffeln

Dessert Mangojoghurt (G)

**Mittwoch** 

Menü 1 Matjeshering mit Kartoffeln & Hausfrauensauce (C,G,1,3,4,) & Gurken-Kohlrabisalat

Menü 2 V Ofengemüse mit weißen Bohnenpüree & Gurken-Kohlrabisalat

Dessert Frisches Obst

**Donnerstag** 

Menü 1 Entenkeule mit Kartoffelklößen & Entensauce (I,J) & Rotkohl (4)

Menü 2 Gemüsegulasch veg. (I) mit Kartoffelklößen & Tomatensalat

Dessert Mandarinenquark (4,G)

**Freitag** 

Menü 1 Hühnersuppentopf (I) mit Fadennudeln (A,C)

Menü 2 Gemüsebrühe mit veganen Maultaschen (A)

Dessert Schokoladenpudding (G) 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