

## Kaspar Hauser Stiftung

## **Unsere Wochenkarte**

15.12.25 bis 19.12.25

KW 51

**Montag** 

Menü 1 Cevapcici (Rind, Lamm, A, C) mit Reis & Zaziki (G) & Maissalat

Menii 2 V Blumenkohl-Brokkoliauflauf (A,G,I) mit Nudeln (A) & Maissalat

Dessert Frisches Obst

**Dienstag** 

Menü 1 Bauernfrühstück & Curryketchup (4) & Gewürzgurken (J,4)

Menü 2 V Falafel (H) mit Vollkornreis & Kokos-Currysauce (A,I)

Dessert Kirschjoghurt (G,4)

Mittwoch

Menü 1 Asiatisches Geschnetzeltes (Huhn) mit Reis

Menü 2 √ Senfeier (A,I,C,G,J) mit Kartoffeln & Rotkrautsalat

Menü 3 Milchreis (G) & Apfelmus (3)

Dessert Frisches Obst

**Donnerstag** 

Menü 1 Hähnchenkeule mit Semmelknödeln (A,C,G) & Sauce

Menü 2 √ Champignonpfanne mit Reis & Rote Bete Salat (4)

Dessert Beerenquark (G)

**Freitag** 

Menü 1 Käse-Lauch-Cremesuppe (F,G,I) mit Hackfleisch (Schwein)

Menii 2 V Kürbiscremesuppe mit vegetarischem Wiener Würstchen (A,F)

Dessert Karamelpudding (G) mit Orangensauce

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