



Unsere Wochenkarte

09.03.26 bis 13.03.26

KW 11

Montag

Menü 1	Wurstgulasch (Schwein,C,I) mit Nudeln (A) & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Spaghetti (G) aglio olio & Rote Bete Salat (4)
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1 	Backkartoffeln & Kräuterquark (G) & gemischter Salat
Menü 2 	Frühlingsrollen veg. (A,C,H,I) mit bunten Reis & Karotten-Cremesauce (G,I)
Dessert	Birnenjoghurt (4,G)

Mittwoch

Menü 1	Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffeln & Dill-Cremesauce (D,G,I) & Gurkensalat
Menü 2 	Gemüselasagne (A,C,G,I) & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Donnerstag

Menü 1	Hackbraten (Schwein,A,C,G,J) mit Kartoffeln & Letchosauce (I)
Menü 2 	Schnitzel vegan (I) mit Kartoffeln & Spinat-Cremesauce (G,I)
Dessert	Blaubeerquark (G)

Freitag

Menü 1	Linseneintopf mit Bockwurst (Schwein1,3)
Menü 2 	Brokkolicremesuppe (I) mit vegetarischen Bällchen (A,C,F,G,I)
Dessert	Vanillepudding (G) mit Mandarinen

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