



Unsere Wochenkarte

16.03.26 bis 20.03.26

KW 12

Montag

Menü 1	gebratene Wiener (Schwein,1,3,8) mit Nudeln (A) & Tomatensauce (I) & Tomaten-Ruccolasalat
Menü 2 	Kartoffelgratin (A,G,I,J) & Tomaten-Ruccolasalat
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1 	Gemüsekartoffelauflauf (G,I) & Gurken-Kohlrabisalat
Menü 2 	Ratatouille mit Kartoffeln & Gurken-Kohlrabisalat
Dessert	Erdbeerjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	lange Wiener Würstchen (Schwein,1,3,8) mit Kartoffelsalat (G,C,J,4) & Dill-Senfgurken
Menü 2 	Gemüse-Gratin (G,I) mit Nudeln (A) in Tomatensauce (I)
Dessert	Waldbeeren Grütze mit Vanillesoße (G)

Donnerstag

Menü 1	Kohlroulade (Rind/ Schwein A,C,J,I) mit Kartoffeln
Menü 2 	Asiapfanne veg. mit Vollkornreis & Maissalat
Dessert	Birnenquark (4,G)

Freitag

Menü 1	Erbseneintopf mit Kasseler (Schwein,1,3)
Menü 2 	Erbseneintopf mit vegetarischer Wiener (A,F)
Menü 3	Milchnudeln (A,G) mit Erdbeersauce
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

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