




Unsere Wochenkarte



29.06.26 bis 03.07.26

KW 27


Montag

Menü 1	Chili con Carne (Schwein,A,I) mit Vollkornreis & gemischter Salat
Menü 2 	Spinatknödel (A) & Karotten-Cremesauce (A,G,I) & gemischter Salat
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Königsberger Klopse veg. (A,C,F,G,H,I) mit Kartoffeln & Karottensalat
Menü 2 	Blumenkohl-Brokkoliauflauf (G,I) mit Kartoffeln & Karottensalat
Dessert	Mandarinenjoghurt (4,G)


Mittwoch

Menü 1	Fischgulasch (A,D,I,) mit Kartoffeln & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Bratwurst vegan (A,C,I,F,J,G) mit Kartoffeln & Apfel-Zwiebelsauce (A,I,J) & Grüne Bohnen
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Rindergulasch (A) mit Semmelknödeln (A,C,G) & Rotkohl (4)
Menü 2 	Gemüsegulasch veg. (I) mit Semmelknödeln (A,C,G) & Kichererbsensalat (A,F,H)
Dessert	Beerenquark (G)

Freitag

Menü 1	Käse-Lauch-Suppe (F,G,I) mit Hackfleisch (Schwein)
Menü 2 	Spargel-Cremesuppe (G) mit Croutons (A)
Dessert	Apfelmus (3) mit Vanillesoße (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