



Unsere Wochenkarte

07.09.26 bis 11.09.26
KW 37

Montag

Menü 1	Bolognese-Sauce (Rind,I) mit Nudeln (A) & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Menü 2 	Spaghetti (A) Guacamole & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1 	Kichererbsencurry mit Reis & Coleslaw Salat (G)
Menü 2 	Rosmarin-Backkartoffeln & Kräuterquark (G) & Coleslaw Salat (G)
Dessert	Kirschjoghurt (G,4)

Mittwoch

Menü 1	Königsberger Klopse (Rind / Schwein, A,C,J,15) mit Kartoffeln & Rotkrautsalat
Menü 2 	Tomaten-Zucchini-Kartoffel-Gratin (G) & Rotkrautsalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Hähnchenkeule mit Kartoffeln & Sauce (I) & Wachsbohnen
Menü 2 	Bauernfrühstück (C) & Curryketchup (4) & Gewürzgurken (J,4)
Dessert	Bananenquark (G)

Freitag

Menü 1	Käse-Lauch-Cremesuppe (F,G,I) mit Hackfleisch (Schwein/Rind)
Menü 2 	Spargelcremesuppe (G) mit Mini-Gemüsewaffeln (G,C)
Dessert	Schokoladenpudding (G) mit Himbeersauce

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