



Unsere Wochenkarte

14.09.26 bis 18.09.26

KW 38

Montag

Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes (G) mit Bandnudeln (A) & Champignon-Cremesauce (A,I,G)
Menü 2 	Spinat-Karottenauflauf (G,I) mit Kartoffeln & Salat
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1 	Ofen-Kürbisgemüse mit Kartoffeln & gemischter Salat
Menü 2 	Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Reibekäse (G)
Dessert	Heidelbeerjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Seelachs gebraten (D) mit Kartoffelpüree (G) & Dillsauce (D,G,I) & Gurkensalat
Menü 2 	Rotes Linsencurry (H,I) mit Reis & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Kasselerbraten (Schwein,1,3) mit Kartoffeln & Sauce & Erbsen
Menü 2 	Schmorkohlpfanne mit veg.Hackfleisch (F,I) und Kartoffeln
Dessert	Ananasquark (G)

Freitag

Menü 1	Wirsingkohleintopf mit Filetstreifen (Schwein)
Menü 2 	Kürbiscremesuppe (I) mit gerösteten Kürbiskernen
Dessert	Karamelpudding (G) mit Schokosauce (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