



Unsere Wochenkarte

28.09.26 bis 02.10.26

KW 40

Montag

Menü 1	Asiapfanne (I) mit Bambus, Sprossen, Hähnchen und Nudeln (A) & Süß-Sauer-Sauce & Röstzwiebeln & Salat
Menü 2 	vegetarische Hackbällchen (A,C,F) mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Salat
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1 	Süß-Saure Eier (C,G,I,J) mit Kartoffelpürree (G) & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Chili sin Carne mit roten Linsen (One Pott) & Rote Bete Salat (4)
Dessert	Bananenjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Blutwurst (Schwein, A,C,15) mit Kartoffeln & Sauerkraut (1)
Menü 2 	Ratatouille mit Röstkartoffeln & gemischter Salat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Puten-Champignon-Gulasch (A,G,I) mit Spätzle (A,C) & Gurkensalat mit Joghurt (G)
Menü 2 	Tofu-Sesamschnitzel (A,C,F,K) mit Spätzle (A,C) & Kokos-Currysauce (I) & Kaisergemüse
Dessert	Apfelquark (G)

Freitag

Menü 1	Weisskohleintopf (I) mit Kassler (Schwein 1,3)
Menü 2 	Blumenkohlcremesuppe (G) mit gerösteten Kernen und Kresse
Dessert	Schokoladenpudding (G) mit Vanillesauce (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