




Unsere Wochenkarte


17.08.20 bis 21.08.20

KW 34



Montag

Menü 1	Wurstgulasch (A,C,Schwein,I) mit Nudeln (A) & Gurkensalat
Menü 2 	Nudeln (A) mit Brokkoli in Käse-Sahne-Soße (G,I) & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 	Maiskölbchen mit Tsatsiki (G) Gefüllte Paprikaschote (I,J,A) mit Sonnenweizen (A) & Soße (I)
Dessert	Birnenquark (4,G)


Mittwoch

Menü 1	Fischfrikadellen (D,A,I,C) mit Backkartoffeln & Remoulade (C,G,1,3) & Karottensalat
Menü 2 	Backkartoffeln mit Kräuterquark (G) & Karottensalat
Menü 3 	Milchreis (G) mit heißen Kirschen & Zimt und Zucker
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Hühnerfricasse (A,G,I,1,3) mit Gemüsereis & Rote Bete Salat
Menü 2 	Wurzelgemüseulasch (A,I) mit Gemüsereis & Rote Bete Salat
Dessert	Bananenjoghurt (G)

Freitag

Menü 1	Käse-Lauch-Suppe (F,G,I) mit Hackfleisch (Schwein)
Menü 2 	Käse-Lauch-Suppe (F,G,I) mit Gemüsebällchen (A,F,G,I)
Dessert	Vanillepudding (G) mit Himbeersoße

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