




## Unsere Wochenkarte

14.09.20 bis 18.09.20

KW 38


### Montag

---

Menü 1	Jägerschnitzel (Schwein,A,C,1,3,8) mit Nudeln (A) & Tomatensoße (A,I) & Salat
Menü 2 	Nudeln (A) mit Champignon-Spinat-Sahnesauce (A,I,G) & Salat
Dessert	Frisches Obst



### Dienstag

---

Menü 	Karottenmix Stäbchen mit Kräuter-Tomaten-Quark (G)
	Gebackenes Gemüse (A,I,C) mit Vollkornreis in Kräutersoße (A,G)
Dessert	Kirschjoghurt (G)


### Mittwoch

---

Menü 1	Seelachs gebraten (A,D) mit Couscous (A) & Soße (A,I,G) & Gurkensalat
Menü 2 	Kräuterquark (G) mit Backkartoffeln & Gurkensalat
Menü 3 	Milchnudeln (G) mit Apfelmus
Dessert	Frisches Obst


### Donnerstag

---

Menü 1	Schweineschnitzel (Schwein,A,C) mit Kartoffelbrei (G) & Soße (A,I) & Mischgemüse
Menü 2 	Spinat (G) mit Rührei (C,G) & Kartoffelbrei (G)
Dessert	Apfelquark (G)

### Freitag

---

Menü 1	Ingwer-Möhren-Kokosmilch Eintopf (I) mit Hühnerstreifen
Menü 2 	Pichelsteiner Eintopf (I) mit vegetarischen Wiener Würstchen (A,F)
Dessert	Grießbrei (G) mit Fruchtsoße

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