




Unsere Wochenkarte


05.10.20 bis 09.10.20

KW 41



Montag

Menü 1	Grünkohl mit Knackern (Schwein,1,3,J) & Kartoffeln
Menü 2 	Bandnudeln (A) mit Blattspinat & Käserahmsoße (G,I)
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 	Rote Bete mit Minz-Joghurt (G)
	Kartoffel-Kohlrabi-Möhren-Pilz-Zucchini-Auflauf (G,I) mit brauner Gemüsesoße (G,I)
Dessert	Brombeerquark (G)


Mittwoch

Menü 1	Hackbraten (Schwein,A,G) mit Kartoffeln & Soße (A,I) & Möhrengemüse
Menü 2 	Gemüse-Schmorkohl (K) mit Kartoffeln & Soße (I) & Sesamkarotten (K)
Menü 3 	Grießbrei (A,G) mit heißen Kirschen & Zimt und Zucker
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Seelachsfilet paniert (A,C,D) mit Kartoffeln & Fenchel-Dillsoße (D,I,G) & Gurkensalat
Menü 2 	Gemüsegulasch mit Paprikareis & Gurkensalat
Dessert	Ananasquark (G)

Freitag

Menü 1	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (Schwein,1,3)
Menü 2 	Blumenkohlcremesuppe (G) mit vegetarischen Bällchen (A,G,C)
Dessert	Schokoladenpudding (G) mit Vanillesoße (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