



Unsere Wochenkarte

12.10.20 bis 16.10.20

KW 42

Montag

Menü 1	Nudeln (A) mit Bolognese-Soße (Schwein,A,I) & Reibekäse (G) & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Nudeln (A) mit vegetarischer Bolognese-Soße (A,I,F) & Reibekäse (G) & Rote Bete Salat (4)
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 	Kohlrabi-Stäbchen mit Kräuterjoghurt (G) Blumenkohl in Buttersoße (G,I) mit Salzkartoffeln & gemischtem Salat
Dessert	Himbeerquark (4,G)

Mittwoch

Menü 1	Fischbulette (A,C,D) mit Kartoffeln & Kräutersoße (A,D,I,G) & Gurkensalat
Menü 2 	Senfeier (A,I,C,G) mit Kartoffeln & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Gefüllte Paprikaschote (Schwein,A,C) mit Reis & Möhrensalat
Menü 2 	Paprika-Zucchini-Kartoffel-Champion-Fenchelkokoscurry mit Reis & Möhrensalat
Dessert	Johannisbeerjoghurt (G)

Freitag

Menü 1	Kesselgulasch (Rind, A,I)
Menü 2 	Linsentopf (I) mit gebratenen Tofustreifen (F)
Dessert	Vanillepudding (G) mit Fruchtsoße (4)

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