




Unsere Wochenkarte


19.10.20 bis 23.10.20

KW 43



Montag

- Menü 1 Jägerschnitzel (Schwein,A,C,1,3,8) mit Nudeln (A) & Tomatensoße (A,I) & Gurkensalat
- Menü 2  Zucchini paniert (A,C) mit Nudeln (A) & Tomatensoße (A,I) & Gurkensalat
- Dessert Frisches Obst


Dienstag

- Menü  Gurkenstück mit Kräuterquark (G)
Gemüse-Gnocchi-Gratin (A,C,I,G) mit Kräutersoße (G,I) & gemischter Salat
- Dessert Kirschjoghurt (4,G)


Mittwoch

- Menü 1 Schweinebraten mit Kartoffeln & Soße (A,I) & Rotkohl
- Menü 2  Gemüse gebacken (A,C,K) mit buntem Reis & Soße (I) & gemischter Salat
- Menü 3  Milchreis (G) mit Apfelmus & Zimt und Zucker
- Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Seelachs gebraten (A,D) mit Couscous (A) & Fenchelsoße (A,I,G) & Möhrensalat
- Menü 2  Würlgemüseragout mit Kartoffeln & Möhrensalat
- Dessert Apfelquark (G)

Freitag

- Menü 1 Graupensuppe (A,I) mit Hühnerfleisch
- Menü 2  Möhren-Ingwer-Kokoseintopf mit gerösteten Körnern (K)
- Dessert Grießbrei (A,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