




Unsere Wochenkarte


04.01.21 bis 08.01.21

KW 1



Montag

Menü 1	Bratwurst (Schwein,8,I,J) mit Kartoffeln & Soße (A,I) & grüne Bohnen
Menü 2 	Bandnudeln (A) mit Blattspinat in Käse-Champignonrahmsauce (G,A) & Möhrensalat
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 	Rote Bete mit Minz-Joghurt (G) Gemüsebratling (I,G,C) mit Paprikacouscous (A) & Soße (G,I)
Dessert	Brombeerquark (G)


Mittwoch

Menü 1	Hackbraten (Schwein,A,G,C) mit Kartoffeln & Soße (A,I) & Erbsen/Möhren Gemüse
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	Rotbarschfilet gebraten (A,D) mit Kartoffeln & Dillsoße (A,D,I,G) & Gurkensalat
Menü 2 	Gemüsegulasch mit Sonnenblumenkernen & Paprikareis & Gurkensalat
Dessert	Ananas-Pfirsichkompott (4)

Freitag

Menü 1	Erbseneintopf mit Kasseler (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