




Unsere Wochenkarte


18.01.21 bis 22.01.21

KW 3



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) Wurzelgemüseglasch (A,I) mit Gemüsereis
Dessert	Kirschjoghurt (4,G)


Mittwoch

Menü 1	Seelachs gebraten (A,D) mit Couscous (A) & Soße (A,I,G) & Gurkensalat
Menü 2 	Lasagne vegetarisch (A,C,F,G,I) mit Soße & Gurkensalat
Menü 3 	Milchreis (G) mit Apfelmus & Zimt und Zucker
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 (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