




Unsere Wochenkarte


25.01.21 bis 29.01.21

KW 4


Montag

Menü 1	Hähnchenkeule mit buntem Reis & Soße (A,I) & Gurkensalat
Menü 2 	Gemüse-Kokos-Curry mit buntem Couscous (A) & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 	Karottenstifte mit Tsatsiki (G) Schmorgurken mit Sonnenblumenkernen & Kartoffeln
Dessert	Kirschquark (4,G)


Mittwoch

Menü 1	Seelachsfilet im Backteig (A,C) mit Kartoffeln & Kräutersoße (A,D,I,G) & Möhrensalat
Menü 2 	Paprikaschote vegetarisch gefüllt (A,C,I,K) mit Kartoffeln & Soße (I) & Möhrensalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Schweinegulasch (A) mit Kartoffelklößen & Rotkohl
Menü 2 	Bauernfrühstück (C) mit Gewürzgurken (4,J) & Curryketchup (4) & Rotkohlsalat
Dessert	Erdbeerjoghurt (G)

Freitag

Menü 1	Hühnersuppentopf (I) mit Fadennudeln (A,C)
Menü 2 	Brokkolicremesuppe (I) mit geröstetem Körnermix (K)
Dessert	Waldbeeren Grütze 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