




Unsere Wochenkarte


19.04.21 bis 23.04.21

KW 16



Montag

Menü 1	Nudeln (A) mit Bolognese-Soße (Schwein,A,I) & Reibekäse (G) & Gurkensalat
Menü 2 	Nudeln (A) mit Champignon-Käsecremesauce (A,I,G) & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 	Karottenstifte mit Kressequark (G) Gemüse-Schmorkohl (K,I) mit Kartoffeln & gerösteten Sonnenblumenkernen
Dessert	Bananenquark (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
Menü 3 	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Putenbraten mit Buttererbsen (G) , Reis und Sauce (A) & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Bauernfrühstück (C) mit Gewürzgurken (4,J) & Curryketchup (4) & Rote Bete Salat (4)
Dessert	Erdbeerjoghurt (G)

Freitag

Menü 1	Linseneintopf (I) mit Wiener Würstchen (Schwein,1,3)
Menü 2 	Brokkolicremesuppe (I) mit geröstetem Körnermix (K)
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