



Unsere Wochenkarte


24.05.21 bis 28.05.21

KW 21

Montag

Feiertag


Dienstag


Menü  Karottenmix Stäbchen mit Kräuter-Tomaten-Quark (G)
Wurzelgemüsegulasch (A,I) mit Gemüserais & Rote Bete Salat (4)

Dessert Kirschquark (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 Boulette (A,Schwein,C,15) mit Kartoffelbrei (G) und Soße & gemischtem Salat

Menü 2  Spinat (G) mit Rührei (C,G) & Kartoffelbrei (G)

Dessert Apfelquark (G)

Freitag

Menü 1 Käse-Lauch-Cremesuppe (F,G,I) mit Hackfleisch (Schwein)

Menü 2  Kartoffel-Gemüsesuppe (I) mit veg. Bällchen & 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