




Unsere Wochenkarte


21.06.21 bis 25.06.21

KW 25



Montag

Menü 1	Hähnchenkeule mit Couscous (A), Champignonrahmsauce (A,I,G) & Gurkensalat
Menü 2 	Gemüsepfanne (I) mit Couscous (A) , Kokoscurrysauce (I) & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 	Rote Bete mit Minz-Joghurt (G) Süß-Saure Eier (A,I,C,G,J) mit Kartoffelbrei (G)
Dessert	Himbeerquark (4)


Mittwoch

Menü 1	Bismarckhering (D,4,J) in Hausfrauensoße (G,1,3,4,C) mit Backkartoffeln & Blattsalat
Menü 2 	Backkartoffeln mit Kräuterquark (G) & Blattsalat
Menü 3 	Grießbrei (A,G) mit Apfelmus & Zimt und Zucker
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Königsberger Klopse (Schwein, A,C,1,3,15) mit Reis & Möhrensalat
Menü 2 	Paprikaschote vegetarisch gefüllt (A,C,I,K) mit Reis , Soße (I) & Möhrensalat
Dessert	Birnenjoghurt (4,G)

Freitag

Menü 1	Grüne-Bohneneintopf (I) mit Kasseler (1,3,Schwein)
Menü 2 	Minestrone mit Gemüsestreifen (I)
Dessert	Kaiserschmarrn (A,C) mit Apfelmus (3)

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