




Unsere Wochenkarte

30.08.21 bis 03.09.21

KW 35


Montag


Menü 1 Hähnchenkeule mit Reis & Champignonrahm (A,I,G)

Menü 2  Gemüsepfanne (I) mit Reis (A), Kokoscurrysauce (I)

Dessert Frisches Obst

Dienstag

Menü 1  Gemüse Gnocchi-Auflauf (A,C,G,I) mit Curry-Sahnesauße (G,4) & Möhrensalat


Menü 2  Süß-Saure Eier (A,I,C,G,J) mit Kartoffelbrei (G) & Möhrensalat

Dessert Himbeerquark (G)

Mittwoch

Menü 1 Bismarckhering (D,4,J) in Hausfrauensoße (G,1,3,4,C) mit Backkartoffeln & bunter Blattsalat mit Dressing

Menü 2  Backkartoffeln mit Kräuterquark (G) & bunter Blattsalat mit Dressing

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 Kartoffeln & Krautsalat

Menü 2  Paprikaschote vegetarisch gefüllt (A,C,I,K) mit Kartoffeln & Soße (I) & Krautsalat

Dessert Birnenjoghurt (4,G)

Freitag

Menü 1 Grüne-Bohneneintopf (I) mit Kasseler (1,3,Schwein)

Menü 2  Minestrone mit Gemüsestreifen (I) & Fadennudeln (A,C)

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