




Unsere Wochenkarte

04.10.21 bis 08.10.21

KW 40

Montag

Menü 1 Putengeschnetzeltes (A,G) mit Reis & Möhrensalat

Menü 2  Gemüsegulasch (I) mit Reis & Möhrensalat

Dessert Frisches Obst

Dienstag

Menü 1  Blumenkohl-Brokkoli-Mix mit Kartoffelpüree (G) & Soße (A,G,I) & Rote Bete Salat (4)


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

Dessert Blaubeerquark (G)

Mittwoch

Menü 1 Seelachsfilet im Backteig (A,C) mit Kartoffeln & Kräutersoße (A,D,I,G)


Menü 2  Bauernfrühstück (C) mit Gewürzgurken (4,J) & Curryketchup (4)

Menü 3  Milchreis (G) mit heißen Kirschen & Zimt und Zucker

Dessert Frisches Obst

Donnerstag


Menü 1 Kartoffelsalat (4,J,G) mit Wiener Würstchen (Schwein,1,3,8)

Menü 2  Sallerieschnitzel (A,C,I) mit buntem Couscous (A) & Kräutersauce (A,G)

Dessert Ananas-Pfirsichkompott (4)

Freitag

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

Menü 2  Brokkolicremesuppe (I) mit vegetarischen Bällchen (A,C,F,G,I)

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