




Unsere Wochenkarte



03.01.22 bis 07.01.22

KW 1


Montag

Menü 1	Nudeln (A) mit Bolognese-Soße (Schwein,A,I) & Reibekäse (G)
Menü 2 	Nudeln (A) mit Brokkoliröschen in Rahmsauce (G,I,A) & Reibekäse (G)
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Paprika-Bohnen-Mais Pfanne mit Schupfnudeln (A,C,I) & Curryrahmsauce (A,G,I)
Menü 2 	Eierragout (A,G,I) mit Kartoffeln & Möhrensalat
Dessert	Kirschquark (4,G)


Mittwoch

Menü 1	Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffeln, Limetten-Zitronensauce (A,D,G,I) & Gurkensalat
Menü 2 	Gemüsegulasch (I) mit Kartoffeln & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Kasselerbraten (Schwein,1,3) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I) & Sauerkraut (1)
Menü 2 	Zucchini paniert (A,C) mit Couscous & Kräutersauce (A,G,I)
Dessert	Heidelbeerjoghurt (G)

Freitag

Menü 1	Linseneintopf mit Knacker (Schwein,1,3,10)
Menü 2 	Pastinakeneintopf mit vegetarischen Hackbällchen (A,C,F,G,H,I)
Dessert	Apfelmus (3) 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