




Unsere Wochenkarte



10.01.22 bis 14.01.22

KW 2



Montag

- Menü 1 Jägerschnitzel (Schwein,A,C,1,3,8) mit Nudeln (A) & Tomatensoße (A,I)
Menü 2  Nudeln (A) mit Champignon-Spinat-Sahnesauce (A,I,G)
Dessert Frisches Obst


Dienstag

- Menü 1  Kohl-Mix mit Kartoffeln & Tomatensauce (A,I,1) & Gurkensalat
Menü 2  Kartoffel-Brokkoli-Karotten-Auflauf (A,I,G) mit Tomatensauce (I,1) & Gurkensalat
Dessert Birnenjoghurt (4,G)


Mittwoch

- Menü 1 Lasagne (A,C,I,G) mit Hackfleisch (Schwein) & gemischter Salat
Menü 2  Fischboulette vegan (A) mit Kartoffel & Dillsauce (A,D,G,I) & gemischter Salat
Menü 3  Milchreis (G) mit heißer Himbeersauce (4)
Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Hackbraten (Schwein,A,G,C) mit Kartoffelpüree (G) & Bratensauce (A,I) & Mischgemüse
Menü 2  Gemüsebratling (A,C) mit Kartoffelpüree (G) & Champignonrahmsauce (A,I,G)
Dessert Johannisbeerquark (G)

Freitag

- Menü 1 Grüne-Bohneneintopf (I) mit Kasseler (1,3,Schwein)
Menü 2  Kartoffel-Kürbissuppe (I) mit Tofustreifen (F)
Dessert Grießbrei (A,G) mit Zucker & Zimt

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