




## Unsere Wochenkarte

17.01.22 bis 21.01.22

KW 3



### Montag

---

Menü 1	Hähnchenstreifen gebraten in Curryrahmsauce (A,G,I) mit Reis & Karottensalat
Menü 2 	Ratatouille mit Reis & Karottensalat
Dessert	Frisches Obst



### Dienstag

---

Menü 1 	Sesam Kürbis-Karotten-Kohlrabi-Kartoffelofengemüse mit Kräutersauce (A,G,I)
Menü 2 	Paprika-Zucchini-Mais mit Gnocchi & Tomatenrahmsauce (A,G,I,1)
Dessert	Mangoquark (G)


### Mittwoch

---

Menü 1	Backfisch (D,A,C) mit Kartoffeln & Fenchel-Orangensauce (A,G,I) & Gurkensalat
Menü 2 	Senfeier (A,I,C,G,J) mit Kartoffeln & Gurkensalat
Menü 3 	Frisches Obst


### Donnerstag

---

Menü 1	Blutwurst (Schwein, A,C,15) mit Kartoffeln & Sauerkraut (1)
Menü 2 	Spaghetti (G) aglio olio & bunter Blattsalat mit Dressing
Dessert	Apfelzimtquark (G)

### Freitag

---

Menü 1	Käse-Lauch-Cremesuppe (F,G,I) mit Hackfleisch (Schwein)
Menü 2 	Pichelsteiner Eintopf (I) mit vegetarischen Wiener Würstchen (A,F)
Dessert	Vanillepudding (G) mit Schokoladensoße (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