



Unsere Wochenkarte

14.02.22 bis 18.02.22

KW 7


Montag

Menü 1 Chili con Carne (Schwein,A,I) mit Reis

Menü 2  Ratatouille mit Reis

Dessert Frisches Obst

Dienstag


Menü 1  Sesam Kürbis-Karotten-Kohlrabi-Kartoffelofengemüse
& Sesam-Mango-Cremesauce (A,G,K) & Maissalat

Menü 2  Senfeier (A,I,C,G,J) mit Kartoffeln & Maissalat

Dessert Waldbeerenquark (G)

Mittwoch


Menü 1 Backfisch (A,C,D) mit Kartoffeln & Fenchelsauce (A,D,I,G)

Menü 2  Brokkoli-Karottenauflauf (A,I,G) mit Kartoffeln & Karotten-Cremesauce (A,G)

Dessert Obstsalat

Donnerstag

Menü 1 Currywurst mit Bratkartoffeln & Tomaten-Currysauce (2,4,11)

Menü 2  Gemüsepfanne (A,C,G,I) mit Gnocchi & Kokos-Ingwer-Cremesauce (A,G)
& Rote Bete Salat (4)

Dessert Apfelquark (G)

Freitag

Menü 1 Weiße Bohneneintopf (I) mit Kasseler (Schwein,1,3)

Menü 2  Rote Beetecremesuppe mit Croutons

Dessert Vanillepudding (G) mit Erdbeersauce

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