




Unsere Wochenkarte



28.02.22 bis 04.03.22

KW 9


Montag

Menü 1	Hähnchenkeule mit Reis & Paprika-Cremesauce (A,G)
Menü 2 	Chili sin Carne (F,I) mit Reis
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Blumenkohl Taler (C,G) mit Kartoffeln & Kräutersauce (A,G,I)
Menü 2 	Asiapfanne Veg. mit Nudeln (A) & Chilli-Curry-Cremesauce (A,G,I)
Dessert	Ananasjoghurt (G)


Mittwoch

Menü 1	Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffeln & Kräutersauce (A,G,I) & Karottensalat
Menü 2 	Süß-Saure Eier (A,C,G,I,J) mit Kartoffeln & Karottensalat
Dessert	Obstsalat

Donnerstag

Menü 1	Gyros-Geschnetzeltes (A,G) mit Reis & Zaziki (G)
Menü 2 	Paprika-Zucchini-Kichererbsenragout mit Bulgur (A)
Dessert	Rhabarberjoghurt (G)

Freitag

Menü 1	Hühnersuppentopf mit Graupen (A)
Menü 2 	Erbseintopf mit vegetarischer Wiener (A,F)
Dessert	Grießbrei (A,G) mit Apfelmus

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