




Unsere Wochenkarte

18.04.22 bis 22.04.22

KW 16

Montag

Menü 1 Feiertag

Menü 2 

Dienstag


Menü 1  Gemüsebratling (A,C,G,I) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I) & Mischgemüse

Menü 2  Gemüsegulasch veg. (I) mit Kartoffeln & Rotkohl (4)

Dessert Kirschkompott

Mittwoch


Menü 1 Backfisch (A,C,D) mit Kartoffelpüree (G) & Karotten-Cremesauce (A,G) & Erbsen

Menü 2  Gemüseauflauf (A,C,G,i) mit Tortelini vegetarisch (A,C,G,I) & Tomaten-Currysauce (2,4,11) & Maissalat

Menü 3  Frisches Obst

Donnerstag


Menü 1 Blutwurst (Schwein, A,C,15) mit Kartoffeln & Sauerkraut (1)

Menü 2  Blumenkohl mit Backkartoffeln & Buttersauce (A,G,I)

Dessert Pfirsichquark (G,4)

Freitag

Menü 1 Ingwer-Möhren-Kokosmilch Eintopf (I) mit Hühnerstreifen

Menü 2  Grüne-Bohneneintopf (I) mit Tofu (F)

Dessert Schokoladenpudding (G) mit Vanillesauce (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