




Unsere Wochenkarte



30.05.22 bis 03.06.22

KW 22


Montag

- Menü 1 Bolognese-Sauce (Schwein,A,I) mit Nudeln (A) & Reibekäse (G)
Menü 2  Pasta Pesto (A,G,E) & Kirschtomaten-Feta-Ruccola (G)
Dessert Frisches Obst


Dienstag

- Menü 1  Linsen-Gemüse (H,I) mit bunten Couscous (A) & Chilli-Curry-Kokossauce (A,I)
Menü 2  Blumenkohl-Brokkoli-Karottenauflauf (A,G,I) mit Kartoffeln
& Karotten-Cremesauce (A,G)
Dessert Mangojoghurt (G)


Mittwoch

- Menü 1 Lachs gebraten (A) mit Bandnudeln (A) & Dill-Cremesauce (A,D,G,I)
& Caesar Salad mit Croutons (A)
Menü 2  Tofu-Sesamschnitzel (A,C,F,K) mit Backkartoffeln & Bratensauce (A,I)
& Buttererbsen (G)
Dessert Obstsalat

Donnerstag

- Menü 1 Bratwurst (Schwein,I,J,8) mit Kartoffelpüree (G) & Bratensauce (A,I)
& Flanderngemüse
Menü 2  Karotten-Sellerie-Lauchpfanne mit Risotto & Curry-Cremesauce (A,G,I)
Dessert Apfelquark (G)

Freitag

- Menü 1 Erbseneintopf mit Knacker (Schwein,1,3,10)
Menü 2  Pichelsteiner Eintopf (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