




Unsere Wochenkarte



13.06.22 bis 17.06.22

KW 24


Montag

- Menü 1 Wurstgulasch (Schwein,A,C,I) mit Nudeln (A) & Rote Bete Salat (4)
Menü 2  Gorgonzola mit Spaghetti (G) & Rote Bete Salat (4)
Dessert Frisches Obst


Dienstag

- Menü 1  Zucchini paniert (A,C) mit Couscous (A) & Curry-Cremesauce (A,G,I) & Karotten-Weißkrautsalat
Menü 2  Gemüseauflauf (A,C,G,i) mit Gnocchi & Chilli-Curry-Cremesauce (A,G,I) & Karotten-Weißkrautsalat
Dessert Mandarinenquark (4,G)


Mittwoch

- Menü 1 Rotbarschfilet gebacken (A,D) mit Kartoffeln & Limetten-Zitronensauce (A,G,I) & Gurkensalat
Menü 2  Tortelini vegetarisch (A,C,G,I) & Käse-Cremesauce (A,G,I) & Gurkensalat
Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Gefüllter Wrap mit Hähnchenstreifen (A,C) & Curry-Chilli-Dip (G) & Maissalat
Menü 2  Rosmarin-Backkartoffeln & Kräuterquark (G) & Maissalat
Dessert Ananaskompott (4)

Freitag

- Menü 1 Grüne-Bohneneintopf (I) mit Kasseler (1,3,Schwein)
Menü 2  Pastinakeneintopf mit vegetarischen Hackbällchen (A,C,F,G,H,I)
Dessert Karamelpudding (G) mit Orangensauce

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