




Unsere Wochenkarte



04.07.22 bis 08.07.22

KW 27


Montag

Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes (A,G) mit Nudeln (A) & Champignon-Cremesauce (A,I,G)
Menü 2 	Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Zucchini paniert (A,C) mit Kartoffeln & Karotten-Cremesauce (A,G)
Menü 2 	Gemüseauflauf (A,C,G,i) mit Kartoffeln & Petersilien-Sauce (A,G)
Dessert	Mandarinenquark (4,G)


Mittwoch

Menü 1	Seelachsfilet paniert (A,C,D)) mit Kartoffelpüree (G) & Limetten-Zitronensauce (A,G,I) & Gurkensalat
Menü 2 	Rührei (C,G) mit Kartoffelpüree (G) & Spinat (G) & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Königsberger Klopse (Schwein, A,C,1,3,15) mit Kartoffeln & Krautsalat
Menü 2 	Falafel (H) mit Couscous (A) & Minz-Joghurtsauce (G)
Dessert	Mangojoghurt (G)

Freitag

Menü 1	Kartoffel-Gemüse Eintopf (I) mit Wiener Würstchen (Schwein,1,3)
Menü 2 	Erbseneintopf 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