




Unsere Wochenkarte



11.07.22 bis 15.07.22

KW 28



Montag

- Menü 1 gebratene Wiener (Schwein,1,3,8) mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I)
 & bunter Blattsalat, Dressing
- Menü 2  Pasta Pesto (A,G,E) mit Spaghetti (G) & bunter Blattsalat, Dressing
- Dessert Frisches Obst


Dienstag

- Menü 1  Indisches-Paprika-Kartoffel mit Reis & Maissalat
- Menü 2  Ratatouille mit Reis & Maissalat
- Dessert Erdbeerquark (G)


Mittwoch

- Menü 1 Rotbarschfilet gebraten (A,D) mit Honig-Thymiankartoffeln (4)
 & Fenchel-Orangensauce (A,D,G,I) & Coleslaw Salat (G)
- Menü 2  Blumenkohl Taler (C,G) mit Kartoffeln & Buttersauce (A,G,I) & Coleslaw Salat (G)
- Menü 3  Milchreis (G) & heißen Kirschen & Zimt und Zucker
- Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Leberkäse mit Kartoffelsalat (G,J,4) & Senf
- Menü 2  vegetarischen Wiener Würstchen (A,F) mit Kartoffelsalat (G,J,4) & Senf
- Dessert Apfelmus (3)

Freitag

- Menü 1 Linseneintopf mit Knacker (Schwein,1,3,10)
- Menü 2  Spargel-Cremesuppe (G) mit Croutons (A)
- Dessert Waldbeeren Grütze 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