




Unsere Wochenkarte

18.07.22 bis 22.07.22

KW 29


Montag

Menü 1 Hähnchenkeule mit Reis & Letchosauce (A,I)

Menü 2  Gemüseragout mit Reis & Rotkrautsalat

Dessert Frisches Obst

Dienstag

Menü 1  Senfeier (A,I,C,G,J) mit Kartoffeln & Karottensalat

Menü 2  Karotten-Sellerie-Lauchpfanne mit Kartoffeln & Kräutersauce (A,G,I) & Karottensalat

Dessert Pfirsichquark (G,4)

Mittwoch

Menü 1 Backfisch (A,C,D) mit Kartoffelpüree (G) & Dill-Cremesauce (A,D,G,I) & Gurkensalat

Menü 2  Königsberger Klopse veg. (A,C,F,G,H,I) mit Kartoffelpüree (G) & Gurkensalat

Dessert Frisches Obst

Donnerstag


Menü 1 Frikadelle (Schwein,A,C,J,15) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I) & Mischgemüse

Menü 2  Backkartoffeln & Kräuterquark (G) & Rote Bete Salat (4)

Dessert Ananasjoghurt (G)

Freitag

Menü 1 Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (Schwein,1,3)

Menü 2  Blumenkohlcremesuppe (G) mit Tofu (F)

Dessert Vanillepudding (G) mit Karamelsauce (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