




Unsere Wochenkarte



14.11.22 bis 18.11.22

KW 46



Montag

Menü 1	Chili con Carne (Schwein,A,I) mit Reis
Menü 2 	Paprikaschote vegetarisch gefüllt (A,C,I,K) mit Reis & Letchosauce (A,I)
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Sesam Kartoffel-Kürbis-Kohlrabi-Curry (K) & Mango-Cremesauce (A,G) & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Menü 2 	Blumenkohl-Brokkoliauflauf (A,G,I) mit Kartoffeln & Cremesauce (A,G,I) & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Dessert	Pfirsichquark (G,4)


Mittwoch

Menü 1	Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffelpüree (G) & Karotten-Cremesauce (A,G,I)
Menü 2 	& Gurkensalat Tortelini vegetarisch (A,C,G,I) & Tomatensauce (A,I) & Gurkensalat
Menü 3 	Milchreis (G) & heißen Kirschen
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Hühnerfricasse (A,G,I,1,3) mit Reis
Menü 2 	Asiapfanne veg. mit Reis & Kokos-Currysauce (A,I)
Dessert	Beerenjoghurt (G)

Freitag

Menü 1	Grüne-Bohneneintopf (I) mit Kasseler (1,3,Schwein)
Menü 2 	Linseneintopf (I) mit gebratenen Tofustreifen (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