




Unsere Wochenkarte

28.11.22 bis 02.12.22

KW 48


Montag


Menü 1 Cevapcici (Rind,Lamm,A,C) mit Reis & Zaziki (G)

Menü 2  Kürbispfanne mit Reis & Cremesauce (A,G,I)

Dessert Frisches Obst

Dienstag


Menü 1  Karotten-Sellerie-Lauchpfanne mit Couscous (A) & Chilli-Curry-Cremesauce (A,G,I) & bunter Blattsalat, Dressing

Menü 2  Kohlrabi-Möhren-Pilz-Zucchini-auflauf (G,I) mit Kartoffeln & Tomatensauce (A,I) & bunter Blattsalat, Dressing

Dessert Ananas-Pfirsichkompott (4)

Mittwoch

Menü 1 Fischfrikadelle (A,C,D,I) mit Kartoffeln & Schnittlauch-Cremesauce (A,G,I) & Erbsen

Menü 2  Brokkoli-Karottenaufbau (A,I,G) mit Kartoffeln & Curry-Cremesauce (A,G,I)

Dessert Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1 Bratwurst (Schwein,I,J,8) mit Kartoffeln & Apfel-Zwiebelsauce (A,I,J)

Menü 2  Bunte Gemüsepfanne mit Schupfnudeln (A,C) & Karotten-Cremesauce (A,G,I)

Dessert Birnenjoghurt (4,G)

Freitag

Menü 1 Weiße Bohneneintopf (I) mit Kasseler (Schwein,1,3) in Tomatenbrühe

Menü 2  Blumenkohlcremesuppe (G) mit vegetarischen Bällchen (A,G,C)

Dessert Rote 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