




Unsere Wochenkarte



19.12.22 bis 23.12.22

KW 51



Montag

- Menü 1 Bolognese-Sauce (Schwein,A,I) mit Nudeln (A) & Reibekäse (G)
Menü 2  Wurzelgemüseglasch (A,I) mit Nudeln (A)
Dessert Frisches Obst


Dienstag

- Menü 1  Tortelini veg. Brokkoliauflauf (A,C,G,I) & Butter-Cremesauce (A,G,I) & Apfel-Karottensalat
Menü 2  Zucchini gefüllt veg. (G,H,I) mit Reis & Curry-Ingwer-Kokossauce (A,I) & Apfel-Karottensalat
Dessert Kirschquark (4,G)


Mittwoch

- Menü 1 Hähnchen Cordon Bleu (A,G) mit Kartoffeln & Apfel-Zwiebelsauce (A,I,J) & Mischgemüse
Menü 2  Bratwurst veg. (A,C,I,F,J,G) mit Kartoffeln & Apfel-Zwiebelsauce (A,I,J) & Mischgemüse
Dessert  Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Kasseler (Schwein, 1,3) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Bohnen
Menü 2  Karotten-Selleriebratling mit Kartoffeln & Kräuter-Cremesauce (A,G,I) & Bohnen
Dessert Mandarinenkompott

Freitag

- Menü 1 Kartoffelsuppe (I) mit Wiener Würstchen (Schwein,1,3)
Menü 2  Mango-Zucchini-Suppe mit Croutons (A)
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