



## Unsere Wochenkarte

06.03.23 bis 10.03.23

KW 10

### Montag

---

- Menü 1 Hähnchenkeule mit Reis & Champignon-Cremesauce (A,I,G)  
& Kirschtomaten-Feta-Ruccola (G)
- Menü 2  Chili sin Carne (F,I) mit Reis & Kirschtomaten-Feta-Ruccola (G)
- Dessert Frisches Obst

### Dienstag

---

- Menü 1  Indisches-Paprika-Kartoffel-Curry mit Couscous (A)  
& Bohnensalat (H)
- Menü 2  Zucchini-Champignon-Pfanne mit Couscous (A) & Cremesauce (A,G,I)  
& Bohnensalat (H)
- Dessert Mangoquark (G)

### Mittwoch

---

- Menü 1 Feiertag
- Menü 2 
- Dessert

### Donnerstag

---

- Menü 1 Frikadelle (Schwein,A,C,J,15) mit Kartoffeln & Apfel-Zwiebelsauce (A,I,J) & Erbsen
- Menü 2  Karotten-Selleriebratling mit Kartoffeln & Kräuter-Cremesauce (A,G,I)
- Dessert Vanillejoghurt (G)

### Freitag

---

- Menü 1 Weiße Bohneneintopf (I) mit Kasseler (Schwein,1,3) in Tomatenbrühe
- Menü 2  Zucchini-Feta Suppe (G,I) mit Croutons (A)
- Dessert Vanillepudding (G) mit Schokoladensoße (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