




Unsere Wochenkarte



13.03.23 bis 17.03.23

KW 11



Montag

- Menü 1 Jägerschnitzel (Schwein,A,C,1,3,8) mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Rote Bete Salat (4)
- Menü 2  Gorgonzola mit Nudeln (A) & Rote Bete Salat (4)
- Dessert Frisches Obst


Dienstag

- Menü 1  Frühlingsrollen veg. (A,C,H,I) mit Reis & Curry-Cremesauce (A,G,I) & Karottensalat
- Menü 2  Ratatouille mit Reis & Karottensalat
- Dessert Pfirsichkompott (4)


Mittwoch

- Menü 1 Fischgulasch (A,D,I,) mit Kartoffeln & Gurkensalat
- Menü 2  Bauernfrühstück © & Curryketchup (4) & Gewürzgurken (J,4)
- Menü 3  Milchreis (G) & heißen Kirschen & Zimt und Zucker
- Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Schnitzel (Schwein,A,C) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Mischgemüse
- Menü 2  Kohl-Mix mit Kartoffeln & Tomatensauce (A,I) & Couscoussalat (A)
- Dessert Mangojoghurt (G)

Freitag

- Menü 1 Graupensuppe (A,I) mit Hühnerfleisch
- Menü 2  Schwarzwurzel-Cremesuppe (G,I) mit Tofu (F)
- Dessert Kaiserschmarrn (A,C) mit Apfelmus (3)

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