




Unsere Wochenkarte



22.04.24 bis 26.04.24

KW 17


Montag

Menü 1	Wurstgulasch (Schwein,A,C,I)mit Nudeln (A) & bunter Blattsalat, Dressing
Menü 2 	Spaghetti (G) mit Bärlauch-Spinatpesto & bunter Blattsalat, Dressing
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Blumenkohl Taler (C,G) mit Vollkornreis & Kokos-Currysauce (A,I)
Menü 2 	Karotten-Sellerie-Lauchpfanne mit Vollkornreis & Tomatensauce (A,I)
Dessert	Heidelbeerjoghurt (G)


Mittwoch

Menü 1	Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffeln & Kräuter-Cremesauce (A,G,I) & Gurkensalat mit Joghurt (G)
Menü 2 	Bratwurst veg. (A,C,I,F,J,G) mit Kartoffeln & Apfel-Zwiebelsauce (A,I,J) & Gurkensalat mit Joghurt (G)
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Gulasch (Schwein,A,I) mit Spätzle (A,C)
Menü 2 	Paprika-Zucchini-Maispfanne mit Kartoffeln & Cremesauce (A,G,I)
Dessert	Himbeerquark (G)

Freitag

Menü 1	Ingwer-Möhren-Kokosmilch Suppe (I) mit Hühnerstreifen
Menü 2 	Championcremesuppe (G) mit Croutons (A)
Dessert	Karamelpudding (G) mit Schokosauce (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