



Unsere Wochenkarte

14.07.25 bis 18.07.25

KW 29

Montag

Menü 1	Wurstgulasch (Schwein,C,I) mit Nudeln (A) & bunter Blattsalat, Dressing
Menü 2 	Kartoffelgratin (G,I,J) & bunter Blattsalat, Dressing
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1 	Backkartoffeln & Kräuterquark (G)
Menü 2 	Karotten-Sellerie-Lauchpfanne mit Vollkornreis & Tomatensauce (,I)
Dessert	Heidelbeerjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffeln & Butter-Zitronensauce (G,I) & Gurken-Kohlrabisalat
Menü 2 	Falafel (H) mit Kartoffeln & Karotten-Cremesauce (G,I) & Gurken-Kohlrabisalat
Menü 3	Milchreis (G) & Apfelmus (3)
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Bratwurst (Schwein,I,J,8) mit Kartoffeln & Bratensauce (I,J) & Sauerkraut (1)
Menü 2 	Gemüsekartoffelauflauf (C,G,i)
Dessert	Himbeerquark (G)

Freitag

Menü 1	Möhreneintopf mit Filetstreifen (Schwein)
Menü 2 	Championcremesuppe (G) 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