



Unsere Wochenkarte

20.10.25 bis 24.10.25

KW 43

Montag

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

Dienstag

Menü 1 	Backkartoffeln & Kräuterquark (G) & Bohnensalat (H)
Menü 2 	Kohlrabi-Möhren Gemüse mit Kartoffeln & Bohnensalat (H)
Dessert	Heidelbeerjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Leberkäse (Schwein) mit Laugenbrezel (A) & süßer Senf (I,J) & Krautsalat
Menü 2 	Bratwurst vegan (A,C,I,F,J,G) mit Kartoffeln & Apfel-Zwiebelsauce (A,I,J) & Krautsalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Grillhaxe (Schwein) mit Kartoffelklößen & Bratensauce (I,J) & Bayrisch Kraut
Menü 2 	Schwammerl in Kräuterrahm (A,G) mit Semmelknödeln (A,C,G)
Dessert	Apfelzimtquark (G)

Freitag

Menü 1	Leberknödelsuppe (Rind / Schwein A)
Menü 2 	Pfannkuchensuppe (A,G)
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