



Unsere Wochenkarte

10.11.25 bis 14.11.25

KW 46

Montag

Menü 1	Carbonara (Schwein,A,G,I,1,3,8) Nudeln (A) & Tomaten-Gurkenmix
Menü 2 	Gemüsepfanne (I) mit Schupfnudeln (A,C) & Tomatensauce (A,I) & Tomaten-Gurkenmix
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1 	Rührei (C,G) mit Kartoffeln & Spinat (G) & Maissalat
Menü 2 	Rosmarin-Backkartoffeln & Bärlauchquark (G)
Dessert	Vanillejoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Backfisch (A,C,D) mit Kartoffelsalat (G,J,4)
Menü 2 	Eierragout (A,G,I) mit Kartoffeln
Menü 3	Milchreis (G) & heißen Kirschen
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Frikadelle (Schwein,A,C,J,15) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Erbsen
Menü 2 	Gemüse-Gratin (A,C,G,I) mit Nudeln (A)
Dessert	Erdbeerquark (G)

Freitag

Menü 1	Wirsingkohleintopf mit Filetstreifen (Schwein)
Menü 2 	Kartoffelsuppe (I) mit vegetarischem Wiener Würstchen (F,A)
Dessert	Karamelpudding (G) mit Orangensauce

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