



Unsere Wochenkarte

24.11.25 bis 28.11.25

KW 48

Montag

Menü 1	gebratene Wiener (Schwein,1,3,8)mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Gurkensalat
Menü 2 	Spinat-Karottenauflauf (A,G,I) mit Nudeln (A) & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1 	Linsen-Gemüse (H,I) mit Couscous (A) & Chilli-Curry-Kokossauce (A,I) & gemischter Salat
Menü 2 	Königsberger Klopse veg. (A,C,F,G,H,I) mit Kartoffeln & gemischter Salat
Dessert	Blaubeerquark (G)

Mittwoch

Menü 1	Fischfrikadelle (A,C,D,I) mit Kartoffeln & Dill-Cremesauce (A,D,G,I) & Karottensalat
Menü 2 	Backkartoffeln & Kräuterquark (G)
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Schnitzel (Schwein,A,C) mit Kartoffeln & Bratensauce (I,J) & Rosenkohl
Menü 2 	Schmorkohl-Hackfleisch Veg. (F,I) mit Kartoffeln
Dessert	Johannisbeerquark (G)

Freitag

Menü 1	Grüne-Bohneneintopf (I) mit Kasseler (1,3,Schwein)
Menü 2 	Championcremesuppe (G) mit Croutons (A)
Dessert	Schokoladenbrownie (A,C,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