




Unsere Wochenkarte



02.02.26 bis 06.02.26

KW 6


Montag

Menü 1	Wurstgulasch (Schwein,A,C,I) mit Nudeln (A) & Bohnensalat (H)
Menü 2 	Spaghetti (G) aglio olio & Bohnensalat (H)
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Bauernfrühstück & Curryketchup (4) & Gewürzgurken (J,4)
Menü 2 	Gemüsebratling (A,C,G,I) mit Gnocchi & Karotten-Cremesauce (G,I)
Dessert	Brombeerjoghurt (G)


Mittwoch

Menü 1	Gyros-Geschnetzeltes (A,G) mit bunten Reis & Zaziki (G)
Menü 2 	Wirsingschmorkohl (I) mit Kartoffeln
Dessert	Vanillepudding (G) mit Mandarinen

Donnerstag

Menü 1	Gefüllte Paprikaschote (Schwein,Rind A,C) mit Kartoffeln & Letchosauce (,I) & Gurken-Kohlrabisalat
Menü 2 	Schnitzel vegan (I) mit Vollkornreis & Spinat-Cremesauce (G,I) & Gurken-Kohlrabisalat
Dessert	Brombeerquark (G)

Freitag

Menü 1	Kartoffelsuppe (I) mit Wiener Würstchen (Schwein,1,3)
Menü 2 	Kartoffelsuppe (I) mit vegetarischem Wiener Würstchen (F,A)
Menü 3	Milchnudeln (A,G) mit Apfelmus (3)
Dessert	Frisches Obst

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