




Unsere Wochenkarte



09.02.26 bis 13.02.26

KW 7


Montag

Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes (A,G) mit Bandnudeln (A) & Champignon-Cremesauce (A,I,G)
Menü 2 	Spinat-Karottenauflauf (A,G,I) mit Kartoffeln & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Ofengemüse mit weißen Bohnenpüree & gemischter Salat
Menü 2 	Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Reibekäse (G)
Dessert	Heidelbeerjoghurt (G)


Mittwoch

Menü 1	Fischfrikadelle (A,C,D,I) mit Kartoffelsalat (G,J,4)
Menü 2 	Rotes Linsencurry (H,I) mit Reis & Krautsalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Kasselerbraten (Schwein,1,3) mit Kartoffeln & Sauerkraut (1)
Menü 2 	Schmorkohl-Hackfleisch Veg. (F,I) mit Kartoffeln
Dessert	Ananasquark (G)

Freitag

Menü 1	Soljanka (A,Schwein,1,8,15)
Menü 2 	Blumenkohlcremesuppe (G) mit vegetarischen Bällchen (A,G,C)
Dessert	Vanillepudding (G) mit Schokosauce (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