




## Unsere Wochenkarte

13.07.26 bis 17.07.26

KW 29



### Montag

---

- Menü 1 Jägerschnitzel (Schwein,A,C,1,3,8) mit Nudeln (A) & Tomatensauce (I) & Gurkensalat
- Menü 2  Spaghetti (G) aglio olio & Gurkensalat
- Dessert Frisches Obst oder Gemüse


### Dienstag

---

- Menü 1  Selleriesteak (I) mit Kartoffeln & Kräuter-Cremesauce (A,G,I) & Rotkrautsalat
- Menü 2  veganes Maultaschen-Gemüsecurry (A) & Rotkrautsalat
- Dessert Mangojoghurt (G)


### Mittwoch

---

- Menü 1 Backfisch (A,C,D) im Baguettebrötchen & Remouladensauce (C,J,1,3) & gemischter Salat
- Menü 2  Eier in Senfsauce (I,C,G,J) mit Kartoffeln & Rote Bete Salat (4)
- Dessert Frisches Obst


### Donnerstag

---

- Menü 1 Hähnchenkeule mit Reis & Sauce & Rahmchampignons (G)
- Menü 2  Wirsingkohlroulade mit Linsenfüllung mit Kartoffeln & Sauce (I)
- Dessert Brombeerquark(G)

### Freitag

---

- Menü 1 Hühnersuppentopf (I) mit Fadennudeln (A,C)
- Menü 2  Linseneintopf (I) mit gebratenen Tofustreifen (F)
- 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