




Unsere Wochenkarte



20.07.26 bis 24.07.26

KW 30


Montag

Menü 1	Bolognese-Sauce (Schwein,I) mit Nudeln (A) & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Menü 2 	Gemüse-Gratin (C,G,I) mit Nudeln (A) & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse


Dienstag

Menü 1 	Kichererbsencurry mit Reis & Coleslaw Salat (G)
Menü 2 	Rosmarin-Backkartoffeln & Kräuterquark (G) & Coleslaw Salat (G)
Dessert	Kirschjoghurt (G,4)


Mittwoch

Menü 1	Königsberger Klopse (Rind /Schwein, A,C,1,3,15) mit Kartoffeln & Apfel-Karottensalat
Menü 2 	Blumenkohl-Brokkoliauflauf (A,G,I) mit Kartoffeln & Apfel-Karottensalat
Dessert	Schokoladenpudding (G) mit Vanillesoße (G)

Donnerstag

Menü 1	Berliner Currywurst (Schwein,I,J,8) mit Röstkartoffeln & Rübensauce & Wurzelgemüse
Menü 2 	Braten veg. (A,G,C,K) mit Kartoffelklößen & Bratensauce (A,I,J) & Mischgemüse
Dessert	Birnenquark (4,G)

Freitag

Menü 1	Erbseintopf mit Wiener Würstchen (Schwein,1,3)
Menü 2 	Erbseintopf mit Tofu(F,I)
Menü 3	Grießbrei (G) mit Kirschsauce
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

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