



Unsere Wochenkarte

17.08.26 bis 21.08.26

KW 34

Montag

Menü 1	Chili con Carne (Rind,A,I) mit Vollkornreis & gemischter Salat
Menü 2 	Spinatknödel (A) & Rote Bete Ragout & gemischter Salat
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1 	Ofengemüse mit Süßkartoffelpürree (G) & Apfel-Karottensalat
Menü 2 	Blumenkohl-Karottenauflauf (A,G,I) mit Kartoffeln & Apfel-Karottensalat
Dessert	Mandarinenjoghurt (4,G)

Mittwoch

Menü 1	Fischgulasch (A,D,I,) mit Kartoffeln & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Gemüsebratwurst vegan (A,C,I,F,J,G) mit Kartoffeln & Apfel-Zwiebelsauce (A,I,J) & Erbsen
Dessert	Vanillepudding (G) mit Fruchtsoße (4)

Donnerstag

Menü 1	Rindergulasch (A) mit Kartoffelklößen & Rotkohl (4)
Menü 2 	Gemüsegulasch veg. (I) mit Kartoffelklößen & gemischter Salat
Dessert	Ananasquark (G)

Freitag

Menü 1	Kartoffel-Gemüseeintopf (I) mit Würstchen (Geflügel,1,3)
Menü 2 	Kartoffel-Gemüsesuppe (I) mit veg. Bällchen
Menü 3	Milchreis (G) mit Apfelmus
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