



Unsere Wochenkarte

24.08.26 bis 28.08.26

KW 35

Montag

Menü 1	Jägerschnitzel (Schwein,A,C,1,3,8) mit Nudeln (A) & Tomatensauce (I) & Gurkensalat
Menü 2 	Spagetti (G) & Spinat und Fetakäse (G) & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1 	Kohlrabisteak mit Kartoffeln & Kräuter-Cremesauce (A,G,I) & Mischgemüse
Menü 2 	Linsenbolognese veg. (A,F,I) mit Nudeln (A) & Krautsalat
Dessert	Vanillejoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Bismarckhering (D,4,J) mit Drillingen & Hausfrauensauce (C,G,1,3,4,) & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Eierragout (A,G,I) mit Kartoffeln & Rote Bete Salat (4)
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Hähnchen Cordon Bleu (A,G) mit Reis & Sauce & Flanderngemüse
Menü 2 	Aubergine-Zucchini-auflauf (A,G) mit Kartoffeln & Gurkensalat mit Joghurt (G)
Dessert	Brombeerquark (G)

Freitag

Menü 1	Bauerntopf mit Kartoffelwürfel (Schwein/ Rind 1,3)
Menü 2 	Rote Beetecremesuppe mit Croutons (A)
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce (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