Kaspar Hauser Stiftung

Unsere Wochenkarte

25.03.24 bis 29.03.24
KW 13

Montag

Menü 1	gebratene Wiener (Schwein,1,3,8)mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Gurkensalat
Menü 2	Pasta Pesto (A,G,E) & Gurkensalat
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1	Linsen- Couscous Gemüse (H,I) & Chilli-Curry-Kokossauce (A,I) & gemischter Salat
Menü 2	Blumenkohl-Brokkoliauflauf (A,G,I) mit Nudeln (A) in Spinat-Cremesauce (A,G,I) & gemischter Salat
Dessert	Bananenjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Fischfrikadelle (A,C,D,I) mit Kartoffeln & Dill-Cremesauce (A,D,G,I) & Mischgemüse
Menü 2	Schnitzel vegan (G,I) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Mischgemüse
Menü 3	Milchnudeln (G,A) & Zimt und Zucker
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Bratwurst (Schwein,I,J,8) mit Kartoffelgratin
Menü 2	Frühlingsrollen veg. (A,C,H,I) mit Reis & Süß-Sauer-Sauce
Dessert	Schokoladenbrownie

Freitag

Feiertag

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