Kaspar Hauser Stiftung

Unsere Wochenkarte

08.04.24 bis 12.04.24

KW 15

Montag

Menü 1	Hähnchenkeule mit Reis & Champignon-Cremesauce (A,I,G) & Rotkrautsalat
Menü 2	Chili sin Carne (F,I) mit Reis & Rotkrautsalat
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1	Indisches-Paprika-Couscous-Curry One Pott & bunter Blattsalat, Dressing
Menü 2	Zucchini-Champignon-Pfanne mit Couscous (A) & bunter Blattsalat, Dressing
Dessert	Mangojoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Gyros-Geschnetzeltes (A,G) mit Vollkornreis & Zaziki (G)
Menü 2	Gemüsebratling (A,C,G,I) mit Vollkornreis & Karotten-Cremesauce (A,G,I)
Menü 3	Milchreis (G) & Apfelmus (3)
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Königsberger Klopse (Schwein, A,C,1,3,15) mit Kartoffeln & Karottensalat
Menü 2	Paprikapfanne (I) mit Kartoffeln & Paprika-Cremesauce (A,G,I) & Karottensalat
Dessert	Vanillequark (G)

Freitag

Menü 1	Gemüsesuppe (I) mit Wiener Würstchen (Schwein,1,3,8)
Menü 2	Brokkolicremesuppe (I) mit vegetarischen Bällchen (A,C,F,G,I)
Dessert	Obstsalat

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