



Unsere Wochenkarte

05.08.24 bis 09.08.24

KW 32

Montag

Menü 1	Chili con Carne (Schwein,A,I)mit Reis & Coleslaw Salat (G)
Menü 2 	Gefüllte Paprikaschote veg. (A,I,J,) mit Risotto & Letchosauce (A,I) & Coleslaw Salat (G)
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1 	Tomaten-Zucchini-Kartoffel-Gratin (G) & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Kohlrabischnitzel (A,C) mit Kartoffeln & Kräuter-Cremesauce (A,G,I)
Dessert	Birnenjoghurt (4,G)

Mittwoch

Menü 1	Gulasch (Schwein,A,I) mit Semmelknödeln (A,C,G)
Menü 2 	Zucchini-Champignon-Pfanne mit Kartoffeln & Karottensalat
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Königsberger Klopse (Schwein, A,C,1,3,15) mit Kartoffeln & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Backfisch Vegan (A,C) mit Kartoffeln & Dill-Cremesauce (A,D,G,I)
Dessert	Mangoquark (G)

Freitag

Menü 1	Graupensuppe (A,I) mit Hühnerfleisch
Menü 2 	Grüne-Bohneneintopf (I) mit Tofu (F)
Dessert	Karamelpudding (G) mit Schokosauce (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