



Unsere Wochenkarte

14.10.24 bis 18.10.24

KW 42

Montag

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

Dienstag

- Menü 1  Ofengemüse mit weißen Bohnenpüree & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
- Menü 2  Ratatouille mit Reis & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
- Dessert Pfirsichjoghurt (G,4)

Mittwoch

- Menü 1 Hähnchengeschnetzeltes (A,G) mit bunten Reis
- Menü 2  Senfeier (A,I,C,G,J) mit Kartoffeln & Apfel-Karottensalat
- Menü 3 Grießbrei (A,G) & Apfelmus (3)
- Dessert Frisches Obst

Donnerstag

- Menü 1 Hühnerfricasse (A,G,I,1,3) mit Kartoffeln
- Menü 2  Schnitzel vegan (G,I) mit Kartoffeln & Paprika-Cremesauce (A,G,I)
- Dessert Kirschquark (4,G)

Freitag

- Menü 1 Weiße Bohneneintopf (I) mit Kasseler (Schwein,1,3)
- Menü 2  Kürbiscremesuppe (I) mit gerösteten Kürbiskernen
- Dessert Vanillepudding (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