




Unsere Wochenkarte



03.02.25 bis 07.02.25

KW 6


Montag

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


Dienstag

Menü 1 	Indisches-Paprika-Kartoffel-Curry & Bohnensalat (H)
Menü 2 	Spinatknödel (A) & Karotten-Cremesauce (A,G,I) & Bohnensalat (H)
Dessert	Mangojoghurt (G)


Mittwoch

Menü 1	Gyros-Geschnetzeltes (A,G) mit Vollkornreis & Zaziki (G)
Menü 2 	Bolognese veg. (A,F,I) Nudeln (A)
Menü 3	Milchnudeln (A,G) & Apfelmus (3)
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Königsberger Klopse (Schwein, A,C,1,3,15) mit Kartoffeln & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Gemüselasagne (A,C,G,I) & Rote Bete Salat (4)
Dessert	Vanillequark (G)

Freitag

Menü 1	Soljanka (A,Schwein,1,8,15)
Menü 2 	Zucchini-Feta Suppe (G,I) mit Croutons (A)
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