

Kaspar Hauser Stiftung

Unsere Wochenkarte

24.02.25 bis 28.02.25

KW 9

Montag

Menü 1 Wurstgulasch (Schwein, A, C, I) mit Nudeln (A) & bunter Blattsalat, Dressing

Menii 2 V Spaghetti (G) Guacamole & bunter Blattsalat, Dressing

Dessert Frisches Obst

Dienstag

Menü 1 Backkartoffeln & Kräuterquark (G)

Menü 2 V Karotten-Sellerie-Lauchpfanne mit Vollkornreis & Tomatensauce (A,I)

Dessert Heidelbeerjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1 Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffeln & Kräuter-Cremesauce (A,G,I) & Gurkensalat

Menü 2

✓ Eierragout (A,G,I) mit Kartoffeln & Rotkrautsalat

Dessert Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1 Schweinebraten mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Rosenkohl

Menü 2 √ vegetarischen Wiener Würstchen (A,F) mit Nudelsalat (A,I)

Dessert Himbeerquark (G)

Freitag

Menü 1 Möhreneintopf mit Filetstreifen (Schwein)

Menii 2 V Championcremesuppe (G) mit Croutons (A)

Dessert Kirschkompott

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