




Unsere Wochenkarte



19.01.26 bis 23.01.26

KW 4


Montag

Menü 1	Jägerschnitzel (Schwein,A,C,1,3,8)mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Gurkensalat mit Joghurt (G)
Menü 2 	Gemüse-Gratin (A,C,G,I) mit Nudeln (A) & Gurkensalat mit Joghurt (G)
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Frühlingsrollen veg. (A,C,H,I) mit Reis & Curry-Cremesauce (A,G,I) & Karottensalat
Menü 2 	Ratatouille mit Reis & Karottensalat
Dessert	Pfirsichjoghurt (G,4)


Mittwoch

Menü 1	Fischgulasch (A,D,I,) mit Kartoffeln & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Menü 2 	Backkartoffeln & Kräuterquark (G) & Tomaten-Mozzarellasalat (G)
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Schnitzel (Schwein,A,C) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Kaisergemüse
Menü 2 	veganes Maultaschen-Gemüsecurry (A) & Couscoussalat (A)
Dessert	Pfirsichquark (G,4)

Freitag

Menü 1	Graupensuppe (A,I) mit Hühnerfleisch
Menü 2 	Schwarzwurzel-Cremesuppe (G,I) mit Tofu (F)
Dessert	Apfelmus (3) mit Vanillesoße (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