



Unsere Wochenkarte

12.10.26 bis 16.10.26

KW 42

Montag

Menü 1	gebratene Wiener (Geflügel,1,3,8) mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Tomaten-Ruccolasalat
Menü 2 	Kartoffelgratin (A,G,I,J) & Tomaten-Ruccolasalat
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1 	Kürbis-Parmesan-Pasta (A) & Salat
Menü 2 	Ratatouille mit Kartoffeln & Salat
Dessert	Erdbeerjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Nudel-Lachs-Auflauf (A,G) mit Brokkoli & Gurkensalat mit roten Zwiebeln
Menü 2 	Wurzelgemüsepfanne (I) mit Röstkartoffeln
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Roulade mit Sauerkrautfüllung (Schwein,1) & Bratensauce (I,J) & Kartoffelklößen
Menü 2 	Kürbisgnocchi (A,C) mit Salbei-Sahnesauce (G) & Karottensalat
Dessert	Himbeer-Vanillequark (4,G)

Freitag

Menü 1	Ingwer-Möhren-Kokosmilch Eintopf (I) mit Hühnerstreifen
Menü 2 	Zucchini-Feta Suppe (G,I) mit Croutons (A)
Dessert	Kaiserschmarrn (A,C,G) mit Apfelmus (3)

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: 030-214 580 429

 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