Kaspar Hauser Stiftung

Unsere Wochenkarte

16.11.26 bis 20.11.26
KW 47

Montag

Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes (G) mit Bandnudeln (A) & Champignon-Cremesauce (I,G)
Menü 2	Spinat-Karottenauflauf (G,I) mit Kartoffeln & Blattsalat
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1	Ofengemüse mit weißen Bohnenpüree (H) & gemischter Salat
Menü 2	Spagetti (A) & Tomatensauce (I) & Reibekäse (G)
Dessert	Heidelbeerjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Seelachs gebraten (A,D) mit Kartoffelpürree (G) & Dill-Cremesauce (D,G,I) & Gurkensalat
Menü 2	gebackene Nudeln (A) rot-weiß (A,G,I) mit Bohnen (H) und Semmelbrösel (A)
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Donnerstag

Menü 1	Kasselerbraten (Schwein,1,3) mit Kartoffeln & Sauce & Erbsen
Menü 2	Ratatouille mit Kartoffeln & Salat
Dessert	Ananasquark (G)

Freitag

Menü 1	Wirsingkohleintopf mit Filetstreifen (Schwein)
Menü 2	Kürbiscremesuppe (I) mit gerösteten Kürbiskernen
Dessert	Schokoladenpudding (G) mit Birnenwürfel (3,4)

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