Kaspar Hauser Stiftung

Unsere Wochenkarte

23.11.26 bis 27.11.26
KW 48

Montag

Menü 1	Cevapcici (Rind,Lamm,A,C) mit Reis & Paprika-Cremesauce (G,I) & bunter Blattsalat, Dressing
Menü 2	Tortelini veg. (A,C,G,I) & Käse-Cremesauce (G,I) & bunter Blattsalat, Dressing
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

Dienstag

Menü 1	Blumenkohlfalafel (H) mit bunten Couscous (A) & Curry-Ingwer-Kokossauce (I) & Bohnen-Fetasalat (G,H)
Menü 2	Eierragout (C,G,I,J) & Kartoffeln & Bohnen-Fetasalat (G,H)
Dessert	Waldbeerenjoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Schmorgurken (Rind,I,J) mit Kartoffeln & Krautsalat
Menü 2	Getreide-Gemüsebratling(A,C,K) mit Kartoffeln & Spinat-Cremesauce (G,I) & Karottengemüse
Dessert	Apfelmus (3) mit Vanillesoße (G)

Donnerstag

Menü 1	Hähnchen Cordon Bleu (A,G) mit bunten Reis & Sauce & Kaisergemüse
Menü 2	Paprikaschote vegetarisch gefüllt (A,C,I,K) mit Kartoffeln & Paprika-Cremesauce (G,I)
Dessert	Johannisbeerquark (G)

Freitag

Menü 1	Weisskohleintopf mit Kassler (Schwein 1,3)
Menü 2	Kartoffel-Kohlrabicremesuppe mit Croutons (A)
Menü 3	Milchnudeln (A,G) mit Zucker und Zimt
Dessert	Frisches Obst oder Gemüse

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