



Unsere Wochenkarte

02.06.25 bis 06.06.25

KW 23

Montag

Menü 1	Bolognese-Sauce (Schwein,A,I)Nudeln (A) & Tomatensalat
Menü 2 	Gemüselasagne (A,C,G,I) & Tomatensalat
Dessert	Frisches Obst

Dienstag

Menü 1 	Frühlingsrollen veg. (A,C,H,I) mit Reis & Curry-Cremesauce (A,G,I) & Rote Bete Salat (4)
Menü 2 	Karotten-Sellerie-Lauchpfanne mit Kartoffeln & Rote Bete Salat (4)
Dessert	Mangojoghurt (G)

Mittwoch

Menü 1	Backfisch (A,C,D) mit Rosmarinkartoffeln & Remouladensauce (C,J,1,3) & bunter Blattsalat, Dressing
Menü 2 	Asiapfanne veg. mit Reis & bunter Blattsalat, Dressing
Menü 3	Milchreis (G) & Zimt und Zucker
Dessert	Frisches Obst

Donnerstag

Menü 1	Hühnerfricasse (A,G,I,1,3) mit Reis & Krautsalat
Menü 2 	Ratatouille mit Gnocchi & Krautsalat
Dessert	Apfelquark (G)

Freitag

Menü 1	Käse-Lauch-Cremesuppe (F,G,I) mit Hackfleisch (Schwein)
Menü 2 	Brokkolicremesuppe (I) mit vegetarischen Bällchen (A,C,F,G,I)
Dessert	Schokoladenpudding (G) mit Vanillesauce (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