



## Unsere Wochenkarte

16.06.25 bis 20.06.25

KW 25

### Montag

---

Menü 1	Hähnchenkeule mit Kartoffeln & Champignon-Cremesauce (A,I,G) & Coleslaw Salat (G)
Menü 2 	Chili sin Carne (F,I) mit Reis & Coleslaw Salat (G)
Dessert	Frisches Obst

### Dienstag

---

Menü 1 	Zucchini-Champignon-Pfanne mit Spätzle (A,C)
Menü 2 	Rotes Linsencurry ( H,I) mit Reis & bunter Blattsalat, Dressing
Dessert	Erdbeerjoghurt (G)

### Mittwoch

---

Menü 1	Fischgulasch (A,D,I,) mit Kartoffeln & Gurkensalat
Menü 2 	Paprika-Bohnen-Maispfanne mit Reis & Gurkensalat
Menü 3	Grießbrei (A,G) & Apfelmus (3)
Dessert	Frisches Obst

### Donnerstag

---

Menü 1	Kasselerbraten (Schwein,1,3) mit Kartoffeln & grüne Bohnen
Menü 2 	Gemüsebratling (A,C,G,I ) mit Kartoffeln & Karotten-Cremesauce (A,G,I)
Dessert	Birnenquark (4,G)

### Freitag

---

Menü 1	Linseneintopf mit Kassler (Schwein,1,3,10)
Menü 2 	Minestrone mit Gemüsestreifen (I) & Fadennudeln (A,C)
Dessert	Karamelpudding (G) mit Schokosauce (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