




Unsere Wochenkarte



02.03.26 bis 06.03.26

KW 10


Montag

Menü 1	Carbonara (Schwein,A,G,I,1,3,8)mit Spaghetti (G) & bunter Blattsalat, Dressing
Menü 2 	Hackbällchen veg. (A,C,F,G,H,I) mit Nudeln (A) & Tomatensauce (A,I) & Reibekäse (G)
Dessert	Frisches Obst


Dienstag

Menü 1 	Rührei (C,G) mit Kartoffeln & Spinat (G) & Krautsalat
Menü 2 	Gefüllte Paprikaschote veg. (A,I,J,) mit Kartoffeln & Paprika-Cremesauce (G,I) & Krautsalat
Dessert	Himbeerjoghurt (G)


Mittwoch

Menü 1	Bismarckhering (D,4,J) mit Kartoffeln & Hausfrauensauce (C,G,1,3,4,) & Bohnensalat (H)
Menü 2 	Rote Linsenbolognese mit Tagliatelle (G)
Dessert	Obstsalat

Donnerstag

Menü 1	Bratwurst (Schwein,I,J,8) mit Kartoffeln & Bratensauce (A,I,J) & Karottengemüse
Menü 2 	Zucchini-Champignon-Pfanne mit Schupfnudeln (A,C) & Gurkensalat mit Joghurt (G)
Dessert	Apfelzimtquark (G)

Freitag

Menü 1	Wirsingkohleintopf mit Filetstreifen (Schwein)
Menü 2 	Wirsingkohleintopf mit Sonnenblumenkernen
Menü 3	Grießbrei (A,G) mit heißen Kirschen
Dessert	Frisches Obst

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