

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
 Restaurant
 11:00 bis 16:00 Uhr
 Küche

Wochenspeiseplan vom
06.05.2024 bis 10.05.2024

#WERT!

kiezküchen CATERING & LOCATIONS

www.kiezkuechen-catering.de

	Mo 06.05.24		Di 07.05.24		Mi 08.05.24		Do 09.05.24		Fr 10.05.24	
Unsere Suppenempfehlung	Rinderkraftbrühe mit Flädle 2,80 €		Rinderkraftbrühe mit Flädle 2,80 €		Rinderkraftbrühe mit Flädle 2,80 €		Feiertag 2,80 €		Heute ist 2,80 €	
Deklaration	ACGI		ACGI		ACGI					
Vorspeise	Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäsecreme und Orangenfilets 6,50 €		Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäsecreme und Orangenfilets 6,50 €		Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäsecreme und Orangenfilets 6,50 €		Herrentag 6,50 €		unser Ausbildungsrestaurant 6,50 €	
Deklaration	G		G		G					
Unser Wochenangebot	Gebackene Hähnchenkeule auf Paprikagemüse und Sesamkartoffeln 7,50 €		Gebackene Hähnchenkeule auf Paprikagemüse und Sesamkartoffeln 7,50 €		Gebackene Hähnchenkeule auf Paprikagemüse und Sesamkartoffeln 7,50 €		Heute ist unser Ausbildungsrestaurant geschlossen. 7,50 €		geschlossen. 7,50 €	
Deklaration	IK		IK		IK					
Vegetarische Köstlichkeiten	Spaghetti mit Pesto und geriebenem Hartkäse 6,50 €		Vollkornspätzle mit Zwiebelschmelze und dazu Tomatensalat 6,50 €		3 Senfeier im Kartoffelnest mit Rote Bete 6,50 €		Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Tag. 6,50 €		Besuchen Sie uns am... 6,50 €	
Deklaration	AHGC		ACG		ACGIJ					
Hausmannskost / International	gebackener Leberkäse mit Kartoffelsalat und Spiegelei 6,50 €		Zwiebelfleisch mit Rösti und kleinem Salat 6,50 €		Italienischer Landschinken in Käsesoße mit Vollkornspaghetti 6,50 €				...12.05.2024 zum Brunch am Muttertag. 6,50 €	
Deklaration	468CJ		468C		AGI468					
Dessert und Süßspeisen	Mousse Duett mit Hafer-Crumble 2,80 €		Mousse Duett mit Hafer-Crumble 2,80 €		Mousse Duett mit Hafer-Crumble 2,80 €				2,80 €	2,80 €
Deklaration	AGC		AGC		AGC					

ZUSATZSTOFFE

1. koffeinhaltig
2. chininhaltig
3. Aromastoffe
4. Säuerungsmittel
5. mit Farbstoff
6. mit Süßungsmittel(n)
7. mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
8. mit Konservierungsstoff oder konserviert
9. mit Konservierungsstoff Nitritpökelsalz
10. mit Antioxidationsmittel
11. mit Geschmacksverstärker
12. geschwefelt
13. geschwärzt
14. gewachst
15. mit Phosphat

ALLERGENE

A. Glutenhaltige Getreide

(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)

B. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

C. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

D. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse

E. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

F. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse

G. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

I. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

J. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

K. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse

L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben

M. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

N. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse