

Unser Bio- Zutaten:  
 Basmatireis, Milch, Sahne,  
 Joghurt, Quark, Kaffee.  
 DE-ÖKO-039

 MSC, ASC

 Vegan

 enthält Bio- Zutaten  
 siehe Auslobung.



**Bestellungen:  
 040 - 308 529 45**

**Tageskarte**  
 13.05. – 17.05.24

KT: Klimateller

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Tortellini mit Gemüsestreifen in Käsesauce (w,x)	5,50€	8,00€
	Kartoffelgulasch mit Pilzen & Paprika dazu Creme fraiche (x) Vegan KT	5,50€	8,00€
	Putenschnitzel mit Curry- Fruchtsauce, Marktgemüse & Reis (x,z,w)	7,50€	10,00€
	Joghurt mit Erdbeerkompott und Cantuccini (x,w)	2,00€	2,00€
Dienstag	Blumenkohl- Möhren- Curry dazu Basmatireis & Salat Vegan KT	5,50€	8,00€
	Bunte Nudeln mit Hähnchenpeperonata (w,x,z)	6,50€	9,00€
	Hamburger Pannfisch mit Senfsauce dazu Salzkartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Grießpudding mit Kirschsauce (x)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Spaghetti mit veganer Bolognese (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Spargel- Ragout mit Petersilienkartoffeln (x,w)	6,50€	9,00€
	Rindergeschnetzeltes mit Buttergemüse & Spätzle (x,w)	7,50€	10,00€
	Oreo- Schicht- Vanille Quark mit Fruchtsauce (x)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Hackfleisch- Lauchsuppe (x,w)	5,50€	8,00€
	Kichererbsen mit Wok- Gemüse in Red Currysauce & Basmatireis Vegan KT	5,50€	8,00€
	Schweinemedallions, Pfeffersauce, Blumenkohl & Petersilienkartoffeln (x)	7,50€	10,00€
	Bayerische Creme mit Himbeeren (x)	2,00€	2,00€
Freitag	Gratinierter Kartoffel- Spinatauflauf mit Tomaten & Mozzarella (x,w)	5,50€	8,00€
	Fischfilet auf Kohlrabi- Erbsenragout dazu Kartoffelpüree (x,w)	7,50€	10,00€
	Dessert gratis zum Hauptgericht (solange der Vorrat reicht)		



<sup>1</sup>Farbstoff, <sup>2</sup>Konservierungsstoffen, <sup>3</sup>Nitrit Pökelsalz, <sup>4</sup>Antioxidationsmittel, <sup>5</sup>Geschmacksverstärker, <sup>6</sup>Schwefeldioxid, <sup>7</sup>Eisensalze, <sup>8</sup>Gewächst, <sup>9</sup>Süßstoffe, <sup>10</sup>Phosphat.  
 Z:Eier/Y:Sesam/X:Milch/W:Gluten/U:Nüsse/M:Soja/L:Sellerie/K:Senf/H:Weichtiere/G:Lupinen/I:Krebstiere