

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

KT: Klimateller



**Bestellungen:
 040 - 308 529 45**

Tageskarte

16.09. — 20.09.24

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Nudelaufbau mit Gemüsestreifen in Käsesauce dazu Salat (w,x)	5,50€	8,00€
	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Cabanossi dazu Creme fraiche (x)	5,50€	8,00€
	Putenschnitzel mit Champignonsauce, Gemüse & Reis (x,z,w)	7,50€	10,00€
	Joghurt mit Erdbeerkompott und Cantuccini (x,w)	2,00€	2,00€
Dienstag	Bunte Nudeln mit Walnusspesto und Paprika- Salsa (w,x,u)	5,50€	8,00€
	Blumenkohl- Möhren- Curry dazu Basmatireis Vegan	5,50€	8,00€
	Hamburger Pannfisch mit Lauchragout & Salzkartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Oreo- Schicht- Vanille Quark mit Fruchtsauce (x)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Pasta mit cremiger Spinat- Feta- Sauce (x,w)	5,50€	8,00€
	Spargel- Ragout mit Petersilienkartoffeln & Salat (x,w)	6,50€	9,00€
	Rinderroulade mit Specksauce, Bohnen & Salzkartoffeln (x,w,2,3)	7,50€	10,00€
	Grießpudding mit Kirschsauce (x)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Spaghetti mit Steinpilz- Sahne- Sauce und Parmesan (x,w)	5,50€	8,00€
	Champignons a la Creme mit hausgemachten Kartoffelrösti (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Hähnchen Cordon bleu mit Sauce, Blumenkohl & Petersilienkartoffeln (x)	7,50€	10,00€
	Bayerische Creme mit Himbeeren (x)	2,00€	2,00€
Freitag	Gratinierter Kartoffel- Brokkoliaufbau, Mozzarella & Sour Creme (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)		



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