

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



**Bestellungen:  
 040 - 308 529 45**

## Tageskarte 18.11. – 22.11.24

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Vegetarische Gnocchi- Pfanne mit buntem Gemüse & Tomatensauce (x,w)	5,50€	8,00€
	Bunte Nudeln mit Spinat und Lachswürfeln in Rahmsauce (w,x)	6,50€	9,00€
	Pfeffer- Hacksteak mit Champignonsauce, Bohnen & Wedges (x,w)	7,50€	10,00€
	Weißer Schokomousse mit Beeren (x)	2,00€	2,00€
Dienstag	Gemüse Süß- Sauer mit Chilisauce auf Basmatireis Vegan KT	5,50€	8,00€
	Spaghetti Carbonara mit Parmesan (w,x)	5,50€	8,00€
	Paella mit Meeresfrüchten & Garnelen dazu Chilisauce (x,w,z)	7,50€	10,00€
	Brombeerenquark mit Cantuccini (x,w)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Bandnudeln mit Zucchini- Tomatengemüse Vegan KT	5,50€	8,00€
	Rosmarinkartoffeln, Paprikagemüse mit Feta und Schnittlauchquark (x)	5,50€	8,00€
	Nürnberger Würstchen, Rahmsauce, Sauerkraut & Püree (x,w,2,3)	7,50€	10,00€
	Vanillepudding mit Fruchtsauce (x,w)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Pasta mit gerösteter Kürbissauce und Pesto (w) KT	5,50€	8,00€
	Erbseneintopf mit oder ohne Würstchen (x,2,3)	5,50€	8,00€
	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Champignon & Butterreis (x,w)	7,50€	10,00€
	Himbeer- Mascarponejoghurt mit Amarettini (x,w)	2,00€	2,00€
Freitag	Gemüsebratlinge mit Sour Cream und Kartoffelpüree (x,w)	5,50€	8,00€
	Seehecht mit Senfsauce dazu Brokkoli und Salzkartoffeln (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