

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



**Bestellungen:
 040 - 308 529 45**

Tageskarte 07.04. - 11.04.25

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Pasta mit Auberginen- Tomaten- Ragout und Mozzarella (x,w)	5,50€	8,00€
	Veganes Chili sin Carne auf Basmatireis KT	5,50€	8,00€
	Putenschnitzel mit Rahmsauce, Blumenkohl & Kartoffelecken (x,w)	7,50€	10,00€
	Schwarzwälder- Kirsch- Creme (x)	2,00€	2,00€
Dienstag	Nudel- Pilz- Pfanne mit Käsesauce und Kirschtomaten (x,w)	5,50€	8,00€
	Seelachsfilet mit Dillsauce dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln, Kräuterquark & Bohnen (x)	12,50€	15,00€
	Oreo- Schicht- Vanillequark (x,w)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Pasta mit getrockneten Tomaten, Rucola & Walnuss- Pesto (x,w,U) KT	5,50€	8,00€
	Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Rührei (x,w)	5,50€	8,00€
	Hähnchendöner mit Tzatziki, Krautsalat, Reis oder Pommes (x)	7,50€	10,00€
	Bienenstich- Creme mit Fruchtsauce (x)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Röstkartoffeln mit Frankfurter grüne Sauce und Eisbergsalat (x) KT	5,00€	8,00€
	Brokkoli- Nudelaufauf mit Putenstreifen & Tomatenbasilikum- Sauce (x,w)	6,50€	9,00€
	Schweine Medaillons, Pfeffersauce, geschmorte Bohnen & Kroketten (x,w,z)	7,50€	10,00€
	Schokomousse mit Vanillesauce (x)	2,00€	2,00€
Freitag	Couscous- Gemüse- Pfanne mit Feta und Sour Cream (x) KT	5,50€	8,00€
	Gebratener Wildlachs auf Spinat- Sahnesauce und Salzkartoffeln (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