

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



Bestellungen:
040 - 308 529 45

Tageskarte

27.10. – 31.10.25

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Kürbis- Karotten- Suppe mit Ingwer und Tofu KT Vegan	5,50€	8,00€
	Gekochte Eier mit Senfsauce auf Kartoffelpüree (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Hähnchen Cordon bleu mit Sauce, Gemüse & Kartoffelröstinchen (x,w)	7,50€	10,00€
	Tiramisu mit Erdbeeren (x,w)	2,00€	2,00€
Dienstag	Gemüseteller mit Rührei, zerlassener Butter und Kartoffeln (x,w,z) KT	5,50€	8,00€
	Spaghetti mit Putenstreifen, Champignons und Erbsen (x,w)	6,50€	9,00€
	Zanderfilet „Finkenwerder Art“ auf Wirsingkohl & Salzkartoffeln (x,w,z)	7,50€	10,00€
	Vanillequark mit Birnenkompott (x)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Pasta mit Sesam- Brokkoli- Sauce (w,x,y) KT	5,50€	8,00€
	Blumenkohl- Auflauf mit Sauce Hollandaise & Kartoffeln (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Rinderhacksteak an Pfeffersauce mit Marktgemüse und Wedges (x,w,2,3)	7,50€	10,00€
	Griechische Joghurt- Creme mit Mango und Walnüssen (x,u)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Nudeln mit gebratenen Pilzen und Pak Choi (w) KT	5,50€	8,00€
	Hausgemachte Kartoffelrösti mit Champignons A la Creme (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Paprika- Putengulasch mit Babykarotten und Spätzle (x,w,z)	7,50€	10,00€
	Grießflammerie mit Himbeeren (x,w)	2,00€	2,00€
Freitag			



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