

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



Bestellungen:
040 - 308 529 45

Tageskarte

09.02. – 13.02.26

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Nudel- Pilz- Pfanne mit Gorgonzolasauce (w,x)	5,50€	8,00€
	Kartoffel- Bohnen- Gulasch Vegan KT	5,50€	8,00€
	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Marktgemüse & Spätzle (x,w)	8,50€	11,00€
	Kirsch- Zwieback- Trifle (x,w)	2,00€	2,00€
Dienstag	Pasta mit Kürbis- Ragout in Knoblauch- Sahnesauce (w,x) KT	5,50€	8,00€
	Hackfleisch- Lauchsuppe (x,w)	6,50€	9,00€
	Rotbarschfilet mit Zitronensauce, Broccoli & Kartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Panna Cotta mit Mangopüree (x)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Pasta mit Tomaten- Linsensugo und Koriander Vegan	5,50€	8,00€
	Rosmarinkartoffeln- Paprikagemüse mit mariniertem Tofu Vegan KT	5,50€	8,00€
	Grillteller mit Krakauer, Putensteack dazu Bohnen und Wedges (x,2,3)	7,50€	10,00€
	Weißes Schokomousse mit Erdbeersauce (x,w)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Spitzkohl in Rahm auf Kartoffelpüree (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Süßkartoffel- Gnocchi- Pfanne mit Sour Cream (x,w)	5,50€	8,00€
	Schweinegyros mit Tzatziki, Krautsalat dazu Pommes oder Reis (x,w)	7,50€	10,00€
	Cheesecake mit Keksboden und Fruchtsauce (x,w)	2,00€	2,00€
Freitag	Brokkoli- Nußbecken mit Mais auf Butterreis und Tomatensauce (x,w)	5,50€	8,00€
	Paniertes Seelachsfilet mit Senfsauce dazu Marktgemüse & Kartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Dessert gratis zum Hauptgericht (solange der Vorrat reicht)		



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