

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



**Bestellungen:  
 040 - 308 529 45**

## Tageskarte

02.03. – 06.03.26

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Salatteller mit Mini- Frühlingsrollen dazu frisches Obst & Asiasauce (x)	5,50€	8,00€
	Spaghetti Carbonara mit Parmesan (x,w,2,3)	6,50€	9,00€
	Hähnchenbrust mit Rahmsauce, Pfannengemüse & Kartoffelrösti (x,w)	7,50€	10,00€
	Beeren Grütze mit Vanillesauce (x)	2,00€	2,00€
Dienstag	Nudeln mit Zucchini- Karotten- Frischkäsesauce (w,x) KT	5,50€	8,00€
	Kartoffelgratin mit Spinat und Mozzarella überbacken (x,w)	5,50€	8,00€
	Lachsfilet mit Limettensauce, Brokkoli und Salzkartoffeln (x,w,z)	8,50€	11,00€
	Grieß mit Fruchtsauce (x)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Pasta Verdura mit weißen Bohnen, Gemüse & Champignons (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Paprikaragout Süß- Sauer mit Zucchini, Ananas & Basmatireis Vegan	5,50€	8,00€
	Schweinefilet mit Champignonsauce, Marktgemüse & Wedges (x,w)	7,50€	10,00€
	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen (x)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Spaghetti mit Pak Choi in Erdnuss- Sauce (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Gemüseragout mit Püree und gekochten Eiern (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Rinder Hacksteack mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse & Kartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Weißes Schoko- Mousse mit Erdbeeren (x)	2,00€	2,00€
Freitag	Nudel- Gemüse- Auflauf mit Creme fraiche (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Schollenfilet mit Remoulade auf Kartoffelsalat (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>Gewachst, <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