

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



**Bestellungen:
 040 - 308 529 45**

Tageskarte 13.04. – 17.04.26

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Kartoffelgulasch mit Pilzen, Paprika & Creme fraiche (x) Vegan KT	5,50€	8,00€
	Pasta mit Garnelen und Kirschtomaten dazu Kräuter- Pesto (w,l)	6,50€	9,00€
	Hähnchenbrust „California“ mit Sauce Choron, Brokkoli & Butterreis (x,z)	7,50€	10,00€
	Vanillepudding mit Schokoladensauce (x)	2,00€	2,00€
Dienstag	Blumenkohlbratlinge mit Kräuterdip und Püree (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Spaghetti mit Purenstreifen & Champignons (x,w)	6,50€	9,00€
	Gebratenes Lachsfilet, Rataotuillegemüse & Rosmarinkartoffeln (x,w)	8,50€	11,00€
	After Eight- Creme mit Cantuccini (x,w)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Nudel- Pilz- Pfanne mit Gorgonzolasauce (x,w)	5,50€	8,00€
	Lauchsuppe mit Hackfleisch und Baguettebrot (x,w)	6,50€	9,00€
	Spargelragout mit Salzkartoffeln und Würfelschinken (x,w,2,3)	8,50€	11,00€
	Milchreis mit Fruchtsauce (x,w)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Bandnudeln mit Asia- Pak Choi Sauce (w)	5,50€	8,00€
	Kartoffel- Brokkoliauflauf mit Kräutersauce (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Marktgemüse & Salzkartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Bayerische Creme mit Himbeersauce (x,w)	2,00€	2,00€
Freitag	Cous Cous- Gemüse- Pfanne mit Tofu und Joghurt Dip (x,w)	5,50€	8,00€
	Kabeljau mit Zitronensauce dazu Buttergemüse 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