

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



**Bestellungen:  
 040 - 308 529 45**

**Tageskarte**  
 27.04. – 01.05.26

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Pasta mit Antipastigemüse dazu Basilikumsauce (w)	5,50€	8,00€
	Spinatbratlinge mit Sour Cream auf Kartoffelpüree (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Hähnchenfilet im Knuspermantel mit Sauce, Gemüse und Kartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Tiramisu mit Himbeeren (x,w)	2,00€	2,00€
Dienstag	Gemüse „Süß Sauer“ mit Chili Sauce auf Basmati Reis (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Spaghetti mit Putenstreifen, Champignons und Erbsen (x,w)	6,50€	9,00€
	Fischfilet auf Spargelragout dazu Kartoffeln (x,w,z)	8,50€	11,00€
	Vanillequark mit Birnenkompott (x)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Pasta mit Sesam- Brokkoli- Sauce (w,x,y)	5,50€	8,00€
	Blumenkohl- Sauce Hollandaise- Auflauf mit Schinken & Kartoffeln (x,w,z)	6,50€	9,00€
	Rinderhacksteak an Pfeffersauce mit Marktgemüse & Wedges (x,w,2,3)	7,50€	10,00€
	Griechischer Joghurtcreme mit Mango und Walnüssen (x,u)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Bunte Asia- Nudelpfanne mit Kokosmilch und Sesam (x,w,y)	5,50€	8,00€
	Gnocchi- Gemüsepfanne mit Tomaten- Feta- Sauce (x,w)	5,50€	8,00€
	Hähnchen Döner mit Tzatziki, Krautsalat, Reis oder Pommes (x,w)	7,50€	10,00€
	Grießflammerie mit Kirschen (x,w)	2,00€	2,00€
Freitag	Feiertag		



<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>Gewächst, <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