

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



**Bestellungen:
 040 - 308 529 45**

Tageskarte 18.05. – 22.05.26

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Nudelaufbau mit Brokkoli und Käsesauce (w,x)	5,50€	8,00€
	Feta in Sesammantel mit Currysauce und Butterreis (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Hähnchengeschnetzeltes nach Jäger Art mit Bohnen und Spätzle (x,w,z)	7,50€	10,00€
	Aprikosenquark (x)	2,00€	2,00€
Dienstag	Pasta Arrabiata mit Parmesan (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Schichtkohl mit Hackfleisch und Püree (x,w)	7,50€	10,00€
	Paniertes Seelachsfilet auf Blattspinat in Rahmsauce & Kartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Oreo- Vanille Quark mit Himbeersauce (x,u)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Tortellini mit Zucchini- Tomatensauce (x,w)	5,50€	8,00€
	Cous Cous mit Gemüse und gebratenen Pilze und Sour Creme (x)	5,50€	8,00€
	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Buttergemüse und Krokette (x,w,z)	7,50€	10,00€
	Weißes- Schokommousse mit Fruchtsauce (x)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Aubergine Piccata mit Tomatenbasilikumsauce und Farfalle (x,w,z) KT	5,50€	8,00€
	Kartoffeltaschen mit Sauce Hollandaise und Blumenkohl (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Rindergulasch „Ungarisch“ mit Marktgemüse und Kartoffeln (x,w,z)	8,50€	10,00€
	Erdbeer- Mascarpone Creme (x)	2,00€	2,00€
Freitag	Ratatouille Gemüse mit Halloumikäse auf Butterreis (x,w)	5,50€	8,00€
	Zanderfilets mit Senfsauce dazu Wirsingkohl und Kartoffeln (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