

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



Bestellungen:
040 - 308 529 45

Tageskarte

13.07. – 17.07.26

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Röstkartoffel- Grillgemüse- Pfanne mit Fetakäse & Sour Cream (x)	5,50€	8,00€
	Toskanische Garnelen mit Spaghetti (w,x,i)	6,50€	9,00€
	Bifteki mit Tzatziki, Griechischem Salat dazu Pommes oder Reis (x,w,z)	7,50€	10,00€
	Schokoladen Pudding mit Vanillesauce (x,z)	2,00€	2,00€
Dienstag	Salatteller mit Frühlingsrollen, Mungbohnen sprossen & Chilisauc (w,x)	6,50€	9,00€
	Pasta mit Hack- Champignon- Rahmsauce (w,x)	6,50€	9,00€
	Rotbarschfilet mit Zitronensauce dazu Brokkoli und Salzkartoffeln (x,w)	7,50€	10,00€
	Quark- Frischkäse- Himbeer (x)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Paprika Süß- Sauer mit Zucchini, Ananas auf Basmatireis (x,w,z) KT	5,50€	8,00€
	Bandnudeln mit grünem Spargel und Lachswürfeln (x,w)	6,50€	9,00€
	Kohlroulade mit Specksauce dazu Karottengemüse und Püree (x,w)	7,50€	10,00€
	Bienenstichcreme mit Fruchtsauce (x,w)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Pasta Jambalaya (w) KT	5,50€	8,00€
	Kartoffel- Spinat- Gratin mit Mozzarella (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Grillteller mit Krakauer, Putensteak , Ofenkartoffeln und Bohnen (x,w)	7,50€	10,00€
	Panna Cotta mit Erdbeersauce (x)	2,00€	2,00€
Freitag	Wok Gemüse mit Kichererbsen- Linsen- Curry auf Basmatireis KT	5,50€	8,00€
	Seehecht mit Dijonsenf- Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln (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