

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



Bestellungen:
040 - 308 529 45

Tageskarte

31.08. – 04.09.26

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Ofenkürbis mit Linsen, Kräuterjoghurt & Kartoffelspalten (x) KT	5,50€	8,00€
	Auberginen-Kichererbsen-Pfanne, Bulgur, Tomaten, Zitronen-Tahini (w,y)	6,50€	9,00€
	Hähnchenbrust mit Brokkoli, Rahmsauce & Basmatireis (x)	7,50€	10,00€
	Erdbeer- Mascarponejoghurt (x)	2,00€	2,00€
Dienstag	Veganes Rote-Bete-Linsen-Ragout mit Kartoffelstampf KT	6,50€	9,00€
	Spaghetti Bolognese (x,w)	6,50€	9,00€
	Zanderfilet mit Zitronensauce, Paprikagemüse & Salzkartoffeln	8,50€	11,00€
	Kokoscreme mit Fruchtsauce (x)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Käsespätzle mit Champignons (x,w,z)	5,50€	8,00€
	Veganes Madras-Curry mit Hokkaido, Spinat & Basmatireis KT	6,50€	9,00€
	Rindergeschnetzeltes mit Lauch & Kartoffeln	8,50€	11,00€
	Stracciatella- Quark mit Cantuccini (x,w)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Kartoffel-Spitzkohl-Pfanne mit Kräuterquark (x) KT	5,50€	8,00€
	Vegane Gerösteter Blumenkohl auf Couscous mit Hummus & Kräutern (w,y) KT	6,50€	9,00€
	Schweinefiletstreifen mit Rosmarinsauce, Bohnen & Kartoffeln (x)	7,50€	10,00€
	Milchreis mit Fruchtsauce (x)	2,00€	2,00€
Freitag	Spinatbratling auf Kartoffelpüree dazu Sour Creme (x,w) KT	5,50€	8,00€
	Rotbarsch mit Dillsauce, Möhrengemüse & Kartoffeln	8,50€	11,00€
	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