

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



Bestellungen:
040 - 308 529 45

Tageskarte

28.09. – 02.10.26

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Herbstliche Gemüsepfanne mit Kürbis, Lauch, Bohnen, Graupen & Sour Cream (w,x,l) KT	5,50€	8,00€
	Semmelknödel mit Tomatenragout & Rucola (w,x,z) KT	6,50€	9,00€
	Lammhacksteak mit Rosmarinjus, grünen Bohnen & Ofenkartoffeln (w,z,l)	8,50€	11,00€
	Vanillequark mit Brombeersauce (x)	2,00€	2,00€
Dienstag	Rote-Bete-Kartoffel-Stampf mit gebratenem Spitzkohl & Kräuter dip (x) KT	5,50€	8,00€
	Wrap mit würzigem Hackfleisch, Mais, Paprika & Süß-Sauer-Dip (w)	7,50€	10,00€
	Schollenfilet mit Kartoffelsalat & Remoulade (x,z,k)	8,50€	11,00€
	Pfirsich-Joghurt-Creme mit Amarettini (x,w,u)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Gefüllte Paprika mit Linsen, Gemüse & Tomatensauce, dazu Reis (l) KT	5,50€	8,00€
	Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen, Petersilie & Chili (w,i)	6,50€	9,00€
	Ungarisches Rindergulasch mit Paprika & Butterspätzle (w,x,l)	8,50€	11,00€
	Milchreis mit Aprikosenkompott (x)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Sellerie-Apfel-Schnitzel mit Couscous-Salat & Kräutersauce (w,x,l) KT	5,50€	8,00€
	Hähnchen Teriyaki mit Wokgemüse & Bio-Basmatireis (w,m,y)	7,50€	10,00€
	Schweinefilet mit Champignonsauce, Blumenkohl & Kartoffeln (x,l)	7,50€	10,00€
	Schoko-Mousse mit Vanillesauce (x)	2,00€	2,00€
Freitag	Penne mit Brokkoli, getrockneten Tomaten & Käsesauce (w,x) KT	5,50€	8,00€
	Rotbarschfilet mit Limettensauce, Zucchini & Kräuter kartoffeln (x)	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