

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

KT: Klimateller

Änderungen vorbehalten



Bestellungen:
040 - 308 529 45

Tageskarte

19.10. – 23.10.26

Auf Wunsch viele Gerichte auch Vegan oder zum Mitnehmen.

		Intern	Extern
Montag	Pasta mit Rahmpfifferlingen und Grünem Spargel (x,w) KT	6,50€	9,00€
	Italienischer Kartoffel- Spinat- Auflauf mit Tomaten & Mozzarella (x,w)	6,50€	9,00€
	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Blumenkohl & Kroketten (x,w)	7,50€	10,00€
	Spekulatius- Tiramisu (x,w)	2,00€	2,00€
Dienstag	Auberginen Piccata mit Tomatensauce und Basmatireis (x,w,z) KT	5,50€	8,00€
	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch (x,w)	7,50€	10,00€
	Dorschfilet paniert dazu Zitronensauce, Kaisergemüse & Püree (x,w)	8,50€	11,00€
	Schokoladenpuding mit Vanillesauce (x)	2,00€	2,00€
Mittwoch	Mexikanische Kartoffelpfanne mit gebratenem Halloumi & Sour Cream (x,w)	6,50€	9,00€
	Bandnudeln mit Lachsstreifen in Gemüse- Limettensauce (x,w)	6,50€	9,00€
	Hähnchen Süß- Sauer mit Paprika, Ananas auf Jasminreis (x,w,)	7,50€	10,00€
	Apfel- Preiselbeeren- Creme (x)	2,00€	2,00€
Donnerstag	Pasta „Arrabbiata“ mit scharfer Tomatensauce (w,x) KT	5,50€	8,00€
	Hausgemachter Kartoffelrösti mit Brokkoli- Käsesauce (x,w,z)	6,50€	9,00€
	Cevapcici mit Tzatziki und Krautsalat auf Djuvec Reis (x,w)	7,50€	10,00€
	Heidelbeeren-Vanille- Quark (x)	2,00€	2,00€
Freitag	Tortellini mit Wirsing in Rahmsauce und Walnüssen (x,w,u)	6,50€	9,00€
	Seelachsfilet mit Dillsauce dazu Pfannengemüse & Salzkartoffeln (x,w)	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