

Menüplan

KW 48
29.11. - 03.12.21

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Menü 1

Mariniertes Gyros von der Pute aus der Familienmetzgerei Buchmann mit Pommes Frites dazu hausgemachtes Tzaziki

8,00 €

Ofenfrischer Rinderschmorbraten vom Jungbullen in kräftiger Rotweinsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

8,20 €

Hausgemachte Lasagne mit gemischtem Hackfleisch an Tomatensugo und knuspriger Pangritata

8,00 €

"Piccata Milanese"
Gebackenes Hähnchenschnitzel in Parmesan-Eihülle auf Tomaten-Spaghetti und Pesto-Topping

8,10 €

Paniertes Seelachsfilet an hausgemachter Remouladensoße dazu frischer Kartoffel-Gurkensalat

7,90 €

Menü 2 Vegetarisch



Bunter Kartoffel-Gemüseauflauf mit gebratenem Rosenkohl dazu Kräuterquark und buntem Salatbouquet

7,00 €

Hausgemachter Vegan - Burger aus roten Kidneybohnen mit eingelegten roten Zwiebeln und gebackenen Süßkartoffel Pommes

7,30 €

Gebackener Camembert im Backteig an gemischten Blattsalaten mit Wildpreiselbeeren und ofenfrischem Baguette

6,90 €

Lauwarmer Linsensalat von roten und schwarzen Alb-Linsen mit kleinen Wurzelm Gemüse und warmen Fetakäse in der Kräuter marinade

6,90 €

Kartoffelgnocchi mit jungem Babyspinat an Ofentomaten und gehobeltem Parmesan

7,00 €

Menü 3 Tagesempfehlung

Tagesgericht nach Empfehlung unserer Küchenchefin Frau Angela Ciaccio

Salat -/Bowl ToGo

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

Verschiedene Salate und Salatbowls der Saison

Dessert

Auswahl an verschiedenen Desserts aus unserer eigenen Patisserie