

Menüplan

KW 27
04.07. - 08.07.

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Suppe
klein 1,80 €
groß 3,20 €

Menü 1

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf mediterranem Kartoffelwürfel
dazu Tomatensalat

Pfeffersteak vom Rinderrücken
aus der schwäbischen Alb auf
Rahmpolenta und
Mandelbrokkoli

Pulled Pork Burger
mit BBQ Sauce in einem warmem
Sesam Bun dazu Cole Slaw und
Twister

Gebratenes Zanderfilet
an Honig-Senfsoße auf
sautiertem Babyspinat
und Butterkartoffeln

Ofenfrischer Leberkäse
von unserer Hausmetzgerei
Buchmann
mit Zwiebeljus
dazu knusprige Kartoffelscheiben

8,60 €

8,80 €

8,70 €

8,80 €

8,50 €

Menü 2
Vegetarisch



Spaghetti alla Carretteria
Vollkornspaghetti in Knoblauch-
Kräuteröl mit Pecorinobrösel
Wahlweise mit Sardellen

Ebly-Gemüsepfanne
mit Rataouillegemüse
Kräuterquark garniert mit
fritiertem Ruccola

Grünes Butter-risotto
an Bärlauchpesto
mit Erbsen Spargel und
Zuckerschoten an
Karamelisierter Ofentomate

Vegetarischer Gemüse-Wrap
gefüllt mit buntem gemüse und
Falaffelbällchen dazu kleines
Salatbouquet mit hausgemachtem
Dressing und Kräuterdip

Asiatische Thai Curry Pfanne
in Kokosmilch und Rotem Thai
Curry gebratenes Asia Gemüse
dazu Sesamreis

7,40 €

7,30 €

7,40 €

7,40 €

7,30 €

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