

Menüplan

KW 31
31.07. - 04.08.23

Suppe
klein 1,80 €
groß 3,20 €

Menü 1

Menü 2
Vegetarisch



Menü 3
Tagesempfehlung

Salat -/Bowl
Togo

Dessert

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Pikante-Paprika-chillisuppe

Französische Zwiebelsuppe
mit Kräutercroutons

Cremige Waldpilzsuppe
mit frischen Kräutern

Gemüsebrühe
mit wurzelgemüse und
feine Nudeln

Tagessuppe

Putengeschnetzeltes
mit Wurzelgemüse in
Kräuterrahm
dazu Butterreis

Pasta Bolognese
Butternudeln mit
Hackfleischsoße vom
Deutschen Weiderind
dazu geriebener Hartkäse

Hausgemachtes Pulled Pork
mariniert in rauchiger
BBQ-Soße
dazu Steakhouse Fries
und Cole Slaw

In Kräftiger Jus
Geschmorte Ochsenbäckchen
dazu Ofendrillinge
und buntes Gemüse

Schwäbische Maultaschen
in der Brühe
mit Schmelzzwiebeln
dazu Kartoffel-Rettichsalat

9,80 €

9,80 €

10,20 €

10,20 €

9,80 €

Chili sin Carne
Vegetarisches Chili mit Kidney
Bohnen Mais und
Gemüsebrunoise
dazu Baguettescheiben
und Sour Cream

Veganes
Blumenkohl-Kartoffelcurry
an Basmatireisrand

Vegetarische Tortellini
an Erbsen-Sahnesoße
dazu
geriebener Grana Padano

Schmetterlingsnudeln
mit buntem Gemüsestreifen
an Avocado-Ernusspesto
dazu geröstete
Sonnenblumenkerne

Ofenfrischer Apfelstrudel
an Bourbon-Vanillesoße
dazu Buttermandeln

7,80 €

7,80 €

7,80 €

7,80 €

7,70 €

Tagesgericht nach Empfehlung unserer Küchenchefin Frau Angela Ciaccio

Verschiedene Salate und
Salatbowls der Saison

Auswahl an verschiedenen Desserts aus unserer eigenen Patisserie

Haben Sie Fragen zu den in unseren Speisen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen?
Bitte informieren Sie sich am Aushang und im Produktinformationsordner.
Auch unser Team hilft Ihnen gerne weiter!

 Vegan

 Vegetarisch

 Scharf

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel
4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt
7) Phosphat 8) Süßungsmittel 9) Gewächst