

Menüplan

KW 16
15.04. - 18.04.24

Suppe
klein 1,80 €
groß 3,20 €

Menü 1

Menü 2
Vegetarisch



Menü 3
Tagesempfehlung

Salat -/Bowl
Togo

Dessert

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Minestronecreme

Thai-Glasnudelsuppe

Kürbiscremesuppe

Gemüsebrühe
mit bunter Einlage

Rindergeschnitzeltes
Stroganoff
in Kräuterrahmsoße
im Butterreisrand

Paniertes Putenschnitzel
an Bratenjus
an Butterknöpfle
und Buntem Gemüse

Hausgemachte Lasagne
mit gemischtem Hackfleisch
mit Bechamelsoße
und Käse gratiniert
dazu kleiner bunter salat

Ofenfrische Bratwurstschnecke
an Rotweinjus
dazu Kartoffel-
Schnittlauchpüree
und buntem Gemüse

Heute bleibt unser
Betriebsrestaurant
geschlossen

9,80 €

10,20 €

10,20 €

9,80 €

Gebackene Vegetarische
Frühlingsrolle
auf Gemüseglasnudeln
mit Sweet Chili Soße
und Sojasoße

Cremiges Frühlingsrisotto
mit grünem und
weißem Spargel
getrockneten Tomaten
und Frühlingszwiebeln
dazu Parmesanchip

Mexikanischer Veganer Burrito
Weizenwrap gefüllt mit
Sojabolognese Kidney Bohnen
und Mais
dazu kleiner bunter Salat

Italienischer Nudelsalat
mit Cherrytomaten Paprika
Zucchini Ruccola Parmesan
dazu frisches Ciabattabrötchen

Heute bleibt unser
Betriebsrestaurant
geschlossen

7,80 €

7,90 €

8,10 €

7,80 €

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