

Menüplan

KW 18
29.04. - 03.05.24

Suppe
klein 1,80 €
groß 3,20 €

Menü 1

Menü 2
Vegetarisch



Menü 3
Tagesempfehlung

Salat -/Bowl
Togo

Dessert

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Ungarisches Gulasch von Rind
mit Paprika und Zwiebeln
im Butterreisrand

Spaghetti Bolognese
an gemischter Hackfleisch-
Tomatensoße
dazu geriebener Hartkäse
und Ruccolatopping

Feiertag

Ofenfrische Hähnchenschlegel
an Kräuterquark
dazu
gebackene Kartoffelecken

Gebackenes Seelachsfilet
an hausgemachter
Remouladensoße
dazu Kartoffel-Gurkensalat

10,20 €

10,20 €

10,20 €

9,80 €

Gebackene Kartoffeltaschen
gefüllt mit Frischkäse
und Spinat
an Joghurdip
dazu Kleiner Bunter Salat

Allgäuer Käseknöpfe
in cremiger Bergkäsesoße
dazu wahlweise
Schmelz-Zwiebeln
oder Speck-Zwiebelschmelze

Feiertag

Tagliatelle an
Spinat-Ricottasoße
dazu
Parmesan-Nusscrumble

Bunte Vegane
Gemüse
Couscouspfanne
dazu
Vegane Falaffelbällchen

7,90 €

7,90 €

7,90 €

7,80 €

Tagesgericht nach Empfehlung unserer Küchenchefin Frau Angela Ciaccio

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

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) Gewachst