

Menüplan

KW 40
30.09. - 04.10.24

Suppe
klein 1,80 €
groß 3,20 €

Menü 1

Menü 2
Vegetarisch



Menü 3
Tagesempfehlung

Salat -/Bowl
Togo

Dessert

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagessuppe

Tagessuppe

Tagessuppe

Ofenfrische Cevapcici vom Schwein und Rind an pikanter Ajvarsoße dazu Djuvecreis und frischen Zwiebelringen

Schwäbisches Linsengemüse mit Wurzelgemüse Buttespätzle und Wienerle

Putengulasch Tandoori Style mit Blumenkohl Aubergine Zucchini und Bohengemüse an Safranreis

Feiertag
Tag der Deutschen Einheit

Heute bleibt unser Restaurant geschlossen

10,20 €

10,20 €

10,20 €

Chili sin Carne mit Kidney Bohnen Mais Paprika im Reisrand serviert dazu Sour Cream Topping

Cremige Butterspätzle mit Spinat und Tomatenwürfel in kräftiger Käsesoße dazu Röstzwiebeln

Vegetarische Ebly-Gemüsepfanne mit buntem Gemüse dazu Kräuter-Joghurtdip

Feiertag
Tag der Deutschen Einheit

Heute bleibt unser Restaurant geschlossen

7,90 €

8,10 €

7,90 €

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) Geschwärtzt
7) Phosphat 8) Süßungsmittel 9) Gewächst