

Menüplan

KW 43
28.10. - 01.11.24

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

Tagessuppe

Ungarisches Gulasch
vom Rind
mit Zwiebeln und Paprika
in kräftiger Jus
dazu Bandnudeln

Schwäbische Linsen
mit Wurzelgemüse
mit Butterspätzle
und Saitenwürstle

Hausgemachte Lasagne
mit gemischtem Hackfleisch
mit Bechamelseße
und Käse überbacken
dazu kleines Salatbouquet

Chili con Carne
mit gemischtem Hackfleisch
Kidney Bohnen Mais
Kartoffelwürfel
dazu Baguettescheiben
und Sour Cream

Allerheiligen
Feiertag

10,20 €

10,50 €

10,50 €

10,20 €

Pasta Napoli
Butternudeln
an fruchtiger Tomatensoße
mit Gemüsejulienne
und geriebenem Parmesan

Orientalische
Blumenkohl-Kartoffelcurry
an Mandelreis
und Joghurt-Minzdip

Penne Rigate
in Bärlauchpesto
mit Tomatenwürfel
und Gemüsejulienne
dazu geriebener Käse

Hausgemachte
Serviettenknödel
in Butter gebraten
auf Waldpilzragout

Allerheiligen
Feiertag

7,90 €

7,90 €

7,90 €

8,10 €

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) Gewächst