

Menüplan

KW 03
13.01. - 17.01.25

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

Tagessuppe

Ofenfrische Cevapcici vom Rind und Schwein dazu Djuvecreis und Ajvar

Ungarisches Gulasch vom Rind mit bunten Paprikastreifen dazu Bandnudeln

Holzfüllersteak vom Schweinenacken mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Paniertes Putenschnitzel an Bratensoße dazu Spätzle und Buttergemüse

Gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchdip Baguettescheiben und Salatbouquet

10,20 €

10,50 €

10,50 €

10,50 €

9,80 €

Käsespätzle Allgäuer Art mit Röstzwiebeln dazu kleiner bunter Salat

Tellerrösti belegt mit Lauch-Tomatenragout und Käse überbacken dazu kleiner bunter Salat

Farfalle Tricolore mit Gorgonzolasoße dazu Birnen und Walnüssen

Orientalische Blumenkohl-Kartoffelcurry an Mandelreis

Ofenfrische Germknödel gefüllt mit Pflaumenmousse an Bourbon Vanillesoße und Mohnbutter

8,10 €

8,10 €

8,30 €

8,10 €

7,90 €

Tagesgericht nach Empfehlung unserer Küchenchef Rainer Ruff

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