

Menüplan

KW 06
03.02. - 07.02.25

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

Ofenfrischer
Gepökelter Schweinehals
an Bratenjus
dazu Kartoffelstampf
und Sauerkraut

Fruchtiges
Putengeschnitzeltes
in fruchtiger Currysoße
und Butterreis

Über Nacht gegartes
Pulled Pork
mit BBQ Soße
an Coleslaw
und Kartoffelwedges

Gaisburger Marsch
mit gekochtem Rindfleisch,
Wurzelgemüse und Kartoffeln
dazu Spätzle

Bandnudeln
in feiner Dill-Sahnesoße
mit Lachswürfel

10,20 €

10,20 €

10,50 €

10,20 €

10,50 €

Spaghetti
mit Roter Linsenbolognese
und geriebenem Hartkäse

Champignons ala creme
Rahm Champignons in
Sahnesoße
und Semmelknödel

Mediterrane Kartoffelpfanne
mit Oliven, Zucchini, Paprika
und Hirtenkäse
dazu hausgemachtes Zaziki

Hausgemachte Gemüselasagne
Gemüse der Saison
an Tomaten- und
Bechamelsoße und Käse
überbacken

Vegetarische Paella
Reispfanne mit Paprika,
Zucchini, Aubergine und Mais
dazu ein leichter Joghurt dip

7,90 €

8,20 €

7,90 €

8,20 €

7,90 €

Tagesgericht nach Empfehlung von unserem 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