

Menüplan

KW 13
24.03. - 28.03.25

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

Spaghetti
Bolognese Art vom Rind
und Grana Padano

Saftiges
brasilianisches Hühnchen in
einer aromatischen Kokos-
Mango-Soße, serviert mit
Mandel-Reis

Pulled Turkey Burger
mit rauchiger BBQ Soße
Curley Fries
und Knoblauchdip

Gebratene Maultaschem
in Ei und Schnittlauch mit
Bratensoße
und Kartoffelsalat

Hausgemachtes Seelachsfilet
mit Kräuter-Parmesankruste
an feiner Limettensoße
dazu Butterreis

10,20 €

10,20 €

10,50 €

10,20 €

10,20 €

Farbenfrohe
Schupfnudelpfanne mit
knackigem Gemüse in
aromatischer Kräutersoße

Traditionelle Schwäbische
Käsespätzle mit knusprigen
Röstzwiebeln, serviert mit
einem frischen Salatbouquet

Farfalle Tricolore
in Leichter Gorgonzolasoße
dazu Birnen und Walnüse

Leichtes
Kartoffel- Paprikagulasch
mit Sauerrahmhaube
und Baguettebrötchen

Vegetarische Frühlingsrolle
mit Asia Nudelsalat
dazu Sweet Chilisoße

7,90 €

8,20 €

7,90 €

7,90 €

8,10 €

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) Gewachst