

Menüplan

KW 16
14.04. - 17.04.25

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

Rindersteifen
in Teriyakisoße
mit Wok Gemüse &
duftendem Jasminreis

hausgemachte Lasagne
mit Rinderhackfleisch
Bechamel
& Tomaten Sugo

Chicken Avocado Burger:
Gegrilltes Hähnchenfilet,
Avocado-Creme, Ruccola,
Tortilla Chips & Salsa

Frische Metzger-Maultaschen
mit geschälzten Zwiebeln,
Bratensoße
und Kartoffel-Gurkensalat

Karfreitag Geschlossen !

10,20 €

10,50 €

10,50 €

10,20 €

Saftiger Kartoffel-Brokkoli
Auflauf
mit herzhaftem Emmentaler
überbacken

Veganes Gemüse-Curry
mit Kokosmilch, Paprika,
Edamame und Karotten
dazu Basmatireis

Rigatoni
mit Rucola-Pesto
geschmolzene Kirschtomaten
und Grana Padano

Wiener Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott und
Puderzucker

Wir wünschen
all unseren Gästen
Frohe Ostern

8,00 €

8,10 €

7,90 €

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) Gewachst