

# Speiseplan

<p><b><u>Aus dem Suppentopf:</u></b></p> <p>Kartoffelcremesuppe mit „Wienerle“</p> <p>½ l 4,00 Euro</p>	<p><b><u>Aus der Salatbar:</u></b></p> <p>„Linsen Bowl“ mit Belugalinsen, Radieschen, Radieschensprossen, Granatapfelkerne, Möhren, Lauchzwiebeln, Kokoschips und Quark-Dip</p> <p>5,90 Euro</p>
<p><b>Montag, 15.04.2024</b></p>	<p>„Variation vom Sellerie“ Knusprig gebackenes Sellerieschnitzel, dazu Kartoffel-Selleriestampf, sautierter Staudensellerie und Tomatensalat (enthält Gluten, Milch, Sellerie, Eier, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Dienstag, 16.04.2024</b></p>	<p>Gebratene Limetten-Kurkuma-Hähnchenbrust, dazu frischer Marktsalat, Dattel-Curry-Dip und Sesamkartoffeln</p> <p>Vegetarisches Gemüsebratling, dazu frischer Marktsalat, Dattel-Curry-Dip und Sesamkartoffeln (enthält Gluten, Sesam, Schalenfrüchte, Eier)</p>
<p><b>Mittwoch, 17.04.2024</b></p>	<p>Hausgemachte Nudelschnecken mit Rinderhack-Bärlauch-Fetakäse-Füllung in Spinat-Kräuter-Sahnesauce, dazu Salate vom Buffet</p> <p>Hausgemachte Nudelschnecken mit Gemüsehack-Feta-Käse-Füllung, in Spinat-Käse-Sahnesauce (enthält Gluten, Schalenfrüchte, Milch, Senf)</p>
<p><b>Donnerstag, 18.04.2024</b></p>	<p>Bratenvariation (Rind, Kalb, Pute, Lamm) in Portweinjus, dazu Thymian-Möhren-Apfel-Gemüse und hausgemachte Semmelknödel</p> <p>Vegetarischer Hackbraten, dazu Toamtsauce, Thymian-Möhren-Apfel-Gemüse und hausgemachte Semmelknödel (Milch, Sesam, Eier, Gluten, Sellerie, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Freitag, 19.04.2024</b></p>	<p>Gebackenes Viktoriabarschfilet, dazu Tomaten-Mango-Salat, Sour Cream und gebackene Meersalzkartoffeln</p> <p>Süßkartoffel-Rucolaschnitte, mit Tomaten-Mango-Salat, Sour Cream und gebackene Meersalzkartoffeln (enthält Gluten, Eier, Senf, Milch)</p>

Von Montag bis Freitag bieten wir unser Mittagessen für 9,00 Euro to-go an.  
Bitte bestellen Sie spätestens am selben Tag bis 9:30 Uhr. Wir servieren alles in Mehrweggeschirr  
(10 Euro Pfand pro Box). Abholung in der Zeit von 11:30 – 12:45 Uhr.

