

## Speiseplan

<p><b><u>Aus dem Suppentopf:</u></b></p> <p>Käse-Lauchsuppe mit Hackbällchen</p> <p>1/23   4,00 Euro</p>	<p><b><u>Aus der Salatbar:</u></b></p> <p>„Frühlings Bowl“ mit Quinoa Tricolore, Erbsen, Erdbeeren, Hüttenkäse, Rucola, geröstete Sonnenblumenkerne und Bärlauchdressing</p> <p>5,90 Euro</p>
<p><b>Montag, 13.05.2024</b></p>	<p>Putensteak im Kokosmantel, dazu buntes Frühlingsgemüse, mit cremiger Thai-Currysauce, Mie-Nudeln und Cashewcrunch</p> <p>Gemüsefrikadelle , dazu buntes Frühlingsgemüse, mit cremiger Thai-Currysauce, Mie-Nudeln und Cashewcrunch (enthält Gluten, Milch, Sellerie, Eier, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Dienstag, 14.05.2024</b></p>	<p>Paprikaschote mit Gemüse-Feta-Füllung mit Käse überbacken, dazu Joghurt-Minz-Dip, gebratene Auberginen, Taboule (enthält Gluten, Sesam, Schalenfrüchte, Eier, Soja)</p>
<p><b>Mittwoch, 15.05.2024</b></p>	<p>Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren und Champignons dazu Kräuterreis</p> <p>Soja-Frikassee mit Spargel, Möhren, Erbsen und Champignons dazu Kräuterreis (enthält Gluten, Schalenfrüchte, Milch, Eier)</p>
<p><b>Donnerstag, 16.05.2024</b></p>	<p>Paniertes Schnitzel, dazu frisches Spargelgemüse in Kräutersahne und Drillingen</p> <p>Hausgemachtes Hirse-Plätzchen, dazu frisches Spargelgemüse in Kräutersahne und Drillingen (Sesam, Eier, Gluten, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Freitag, 17.05.2024</b></p>	<p>Gebackenes Rotbarschfilet, dazu Gurkenquark, Marktsalat in Estragon-Kerbel-Vinaigrette und gebutterte Pellkartoffeln</p> <p>Kohlrabischnitzel in Kräuter-Eihülle gebacken, dazu Gurkenquark, Marktsalat in Estragon-Kerbel-Vinaigrette und gebutterte Pellkartoffeln (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 – 13:00 Uhr.

