

# Speiseplan

<p><b><u>Aus dem Suppentopf:</u></b></p> <p>Spargelcremesuppe mit gebratenen Spargel</p> <p>¼   4,00 Euro</p>	<p><b><u>Aus der Salatbar:</u></b></p> <p>Frühlings-Bowl mit Mango-Reis, Sesam-Gurken, eingelegten Ingwer, Radieschen, Mandeln und Curry-Dressing</p> <p>5,90 Euro</p>
<p><b>Montag, 20.05.2024</b></p>	<p>Pfingstmontag</p>
<p><b>Dienstag, 21.05.2024</b></p>	<p>Gebackene Barbecue-Hähnchenkeule, dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse, Rucola-Dip und Rosmarinkartoffeln</p> <p>Gebackene Strauchtomaten mit Barbecue-Käse-Füllung, dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse, Rucola-Dip und Rosmarinkartoffeln (enthält Gluten, Sesam, Schalenfrüchte, Eier, Soja)</p>
<p><b>Mittwoch, 22.05.2024</b></p>	<p>Hausgemachter Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit frischen Stangenspargel, Sauce Hollandaise und gekochten Schinken und mit Käse gratiniert, dazu Marktsalat in Erdbeer-Waldmeister-Vinaigrette</p> <p>Hausgemachter Kräuterpfannkuchen gefüllt mit frischen Stangenspargel, Sauce Hollandaise, dazu Marktsalat in Erdbeer-Waldmeister-Vinaigrette (enthält Gluten, Schalenfrüchte, Milch, Eier)</p>
<p><b>Donnerstag, 23.05.2024</b></p>	<p>Gemüselasagne mit Spinat, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Feta, dazu Tomatensauce, Salate vom Buffet und verschiedene Toppings (Sesam, Eier, Gluten, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Freitag, 24.05.2024</b></p>	<p>Gelbflossen-Thunfischfilet in Sesam, mit Wakame, dazu Erdnusssauce, Frühlingszwiebeln, zweierlei Glasnudeln als Salat und Knusper</p> <p>Gebratener mariniertes Tofu in Sesam, mit Wakame, dazu Erdnusssauce, Frühlingszwiebeln, zweierlei Glasnudeln als Salat und Knusper (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.

