

Speiseplan

<p><u>Aus dem Suppentopf:</u></p> <p>Legierte Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Kräuteröl</p> <p>½ 4,00 Euro</p>	<p><u>Aus der Salatbar:</u></p> <p>Verschiedene Blattsalate in Orangen-Vanilledressing, mit Wassermelone, Feta, Minze, Croutons und geröstete Sonnenblumenkerne</p> <p>5,90 Euro</p>
<p>Montag, 03.06.2024</p>	<p>Hausgemachte Frikadelle vom Rind mit Mozzarella gefüllt, dazu 7-Kräuter Quark, Krautsalat und gebackene Kartoffelscheiben</p> <p>Vegane Köttbullar, dazu 7-Kräuter Quark, Krautsalat und gebackene Kartoffelscheiben (enthält Gluten, Senf, Milch, Sesam)</p>
<p>Dienstag, 04.06.2024</p>	<p>Tagliatelle mit grünem Spargel in Spinatsauce mit Petersilien-Pesto, Hirtenkäse-Brösel und Wildkräutersalat-Topping (enthält Gluten, Sesam, Schalenfrüchte, Milch)</p>
<p>Mittwoch, 05.06.2024</p>	<p>Holsteiner Katenrauchschinken, mit frischem Spargelgemüse in Kräutersahne, dazu gebutterte Drillinge</p> <p>Erbsen-Quinoa-Bratling mit frischem Spargelgemüse in Kräutersahne, dazu gebutterte Drillinge (enthält Gluten, Schalenfrüchte, Milch, Eier)</p>
<p>Donnerstag, 06.06.2024</p>	<p>Pastrami-Roastbeefbraten bei Niedrigtemperatur gegart, dazu sommerliches Pfannengemüse, hausgemachte Aioli und Meersalzkartoffeln</p> <p>Gemüse-Vollkorn-Plätzchen, dazu sommerliches Pfannengemüse, hausgemachte Aioli und Meersalzkartoffeln (Sesam, Eier, Gluten, Schalenfrüchte, Senf)</p>
<p>Freitag, 07.06.2024</p>	<p>Pasta-Pesto-Parmesan, mit gebratenen Garnelen, Tomaten-Bärlauchsugo, Rucola on Top und geröstete Kürbiskerne</p> <p>Pasta-Pesto-Parmesan, mit gefüllten Champignons, Tomaten-Bärlauch-Sugo, Rucola on Top (enthält Gluten, Schalenfrüchte, Meeresfrüchte, 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.

