

Speiseplan

<p><u>Aus dem Suppentopf:</u> Gaspacho mit Mango-Salsa ¼ 4,00 Euro</p>	<p><u>Aus der Salatbar:</u> Griechischer Kichererbsensalat mit Eisberg, Tomaten, Gurken, Roten Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Hirtenkäse 5,90 Euro</p>
<p>Montag, 10.06.2024</p>	<p>Thailändisches Cashew Chicken mit Limette, Paprika, Brokkoli und Lauchzwiebeln, dazu Kokos-Reis Thailändisches Beyond Cashew Chicken mit Limette, Paprika, Brokkoli und Lauchzwiebeln, dazu Kokos-Reis (enthält Gluten, Soja, Sesam, Erdnuss)</p>
<p>Dienstag, 11.06.2024</p>	<p>Ofenkartoffel mit frischen Spargel, Sauce Hollandaise und getrockneten Tomaten gefüllt, mit Käse überbacken, dazu Schnittlauch-Radieschen-Dip und Salate vom Buffet (enthält Senf, Eier, Schalenfrüchte, Milch)</p>
<p>Mittwoch, 12.06.2024</p>	<p>Geschmortes Bürgermeisterstück vom Jungbullen in Kirsch-Balsamicojus, dazu buntes Paprikagemüse und gebratene Spätzle Hausgemachter Linsenbraten auf bunten Paprikagemüse, Kräutersauce und gebratene Spätzle (enthält Gluten, Schalenfrüchte, Milch, Eier)</p>
<p>Donnerstag, 13.06.2024</p>	<p>Verschiedene hausgemachte Dinkel-Pizza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spargel, Cherrytomaten, Rucola, Pesto, Mozzarella • Geräucherte Putenbrust, Brokkoliröschen, Sauce Hollandaise, Mozzarella • „Hawaii“ mit gekochter Schinken, Ananas, Mozzarella dazu Salate vom Buffet (enthält, Gluten, Milch, Schalenfrüchte)
<p>Freitag, 14.06.2024</p>	<p>Schollenfilet in Dill-Ei-Hülle gebraten, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone und Röstzwiebeln Auberginenscheiben in Parmesan-Ei-Hülle gebraten, dazu mediterraner Kartoffelsalat mit Pesto und getrockneter Tomate, Rucola-Knusper-Topping (enthält Gluten, Schalenfrüchte, Eier, 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.

