

Speiseplan

<p><u>Aus dem Suppentopf:</u></p> <p>Kürbis-Kokos- Mangocremesuppe 4,00 Euro</p>	<p><u>Salat der Woche</u></p> <p>Herbstlicher Salat, mit Feldsalat, rote Zwiebeln, Walnußkerne, Birnen, Brie und Apfel-Vinaigrette 5,90 Euro</p>
<p>Montag, 14.10.2024</p>	<p>Hausgemachte Gefügelfrikadelle mit Fetakäse gefüllt, dazu Krautsalat, Gurken-Quark und Gemüserais</p> <p>Hausgemachte Gemüsefrikadelle mit Fetakäse gefüllt, dazu Krautsalat, Gurken-Quark und Gemüserais (enthält Schalenfrüchte, Eier, Senf, Milch)</p>
<p>Dienstag, 15.10.2024</p>	<p>Hausgemachte Cannelloni mit mediterraner Gemüse-Käse- Füllung in fruchtiger Paprikasauce, Rucolatopping, dazu Salate vom Buffet (enthält Gluten, Milch, Senf, Eier, Schalenfrüchte)</p>
<p>Mittwoch, 16.10.2024</p>	<p>Tafelspitz in Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen, Rote Bete und Petersilienkartoffeln</p> <p>Blumenkohl-Käse-Medaillons, dazu Prinzessbohnen, Rote Bete, Schnittlauch-Dip und Salzkartoffeln (enthält Gluten, Milch, Eier, Sellerie, Schalenfrüchte)</p>
<p>Donnerstag, 17.10.2024</p>	<p>Cordon Bleu vom Schwein, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse, Sauce Choron und Herzoginkartoffeln</p> <p>Sellerie-Cordon Bleu, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse, Sauce Choron und Herzoginkartoffeln (enthält Milch, Sellerie, Schalenfrüchte, Eier)</p>
<p>Freitag, 18.10.2024</p>	<p>Kabeljaufilet im Kartoffel-Rosmarinmantel gebraten, dazu cremigies Spitzkohl-Apfel-Gemüse und Drillinge</p> <p>Möhren-Sonnenblumen-Bratlinge, dazu cremigies Spitzkohl-Apfel-Gemüse und Drillinge (enthält Gluten, Eier, Senf, Schalenfrüchte, 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.

