

# Speiseplan

<p><b><u>Aus dem Suppentopf:</u></b> Rinderbrühe mit hausgemachten Fleischklößchen und Gemüwestreifen 4,00 Euro</p>	<p><b><u>Salat der Woche</u></b> Caesar Salad Romana Salat, Cherrytomaten, Knobi Croutons, Parmesanspäne und Ei, mit Caesar-Dressing 5,90 Euro</p>
<p><b>Montag, 21.10.2024</b></p>	<p>Putenoberkeulenbraten auf Wurzelgemüse mit Kirsch-Balsamicojus, dazu Ofenkartoffeln  Gemüseplätzchen auf Wurzelgemüse, mit Kräuter- Dip, dazu Ofenkartoffeln (enthält Schalenfrüchte, Eier, Milch, Sesam, Senf)</p>
<p><b>Dienstag, 22.10.2024</b></p>	<p>Rinder-Gulasch mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika, dazu Gurkensalat und Gabelspaghetti  Veggie-Soja-Gulasch, mit Champignons, Zwiebeln und Paprika, dazu Gurkensalat und Gabelspaghetti (enthält Gluten, Milch, Eier, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Mittwoch, 23.10.2024</b></p>	<p>Hausgemachte Kohlroulade, dazu Specksauce, geschmolzene Zwiebeln und Petersilienkartoffeln  Kohlroulade mit vegetarischer Hack-Gemüsefüllung, dazu vegetarische Bratensauce, geschmolzene Zwiebeln und Petersilienkartoffeln (enthält Gluten, Milch, Eier, Senf, Sellerie, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Donnerstag, 24.10.2024</b></p>	<p>Schweinerückenmedaillons im Panko-Kräutermantel gebraten, dazu gestovtes Steckrübengemüse, gebackene Apfelspalten und Thymiankartoffeln  Rote Bete-Möhren-Plätzchen, auf gestovten Steckrübengemüse, mit gebackenen Apfelspalten und Thymiankartoffeln (enthält Gluten, Milch, Sellerie, Senf)</p>
<p><b>Freitag, 25.10.2024</b></p>	<p>Herbstliche Kürbisquiche mit Pastinaken, Birnen, Macadamia-Crunch und Honig, dazu Rucola-Dip, Marktsalat in Apfelvinaigrette mit Vitalsprossen (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.

