

Speiseplan

<p><u>Aus dem Suppentopf:</u></p> <p>Kürbissuppe mit kernigen Topping</p> <p>½ l 4,00 Euro</p>	<p><u>Aus der Salatbar:</u></p> <p>„Frühlingsbowl“ mit Grünkern, Rucola, Trauben, Goudastreifen, Radieschen und gerösteten Cashewkernen</p> <p>5,90 Euro</p>
<p>Montag, 13.03..2023</p>	<p>Hausgemachtes Cordon Bleu, mit gestovten Gemüse und Rosmarinkartoffeln</p> <p>Kohlrabi Cordon Bleu, mit gestovten Gemüse und Rosmarinkartoffeln (enthält Gluten, Milch, Eier, Sellerie, Schalenfrüchte)</p>
<p>Dienstag, 14.03.2023</p>	<p>Hausgemachter Gemüse-Feta-Strudel mit Bärlauch-Dip, gerösteten Vitalkernen, dazu Blattsalate in Beerenvinaigrette (enthält Gluten, Eier, Schalenfrüchte, Senf)</p>
<p>Mittwoch, 15.03.2023</p>	<p>Gebratene marinierte Zitronen-Pfeffer-Putenbruststreifen mit Kräuterquark, Marktsalat und Ofenkartoffeln</p> <p>Vegetarisch gefüllte Zucchini an Kräuterquark mit Marktsalat und Ofenkartoffeln (enthält Schalenfrüchte, Milch, Senf)</p>
<p>Donnerstag, 16.03.2023</p>	<p>Ofenfrischer Schweinebraten in Malzbiersauce, Rahmsauerkraut und hausgemachte Semmelplätzchen</p> <p>Gemüseplätzchen mit Rahmsauerkraut, Dip und Semmelplätzchen (enthält Gluten, Eier, Milch, Sesam, Sellerie, Schalenfrüchte)</p>
<p>Freitag, 17.03.2023</p>	<p>Farfalle-Pasta in Thymian-Limettensauce Auberginenscheiben und Erbsen, mit gebratenen Knobli-Garnelen und Rucola on Top</p> <p>Farfalle-Pasta in Thymian-Limettensauce mit gebatenen Auberginenscheiben, Erbsen und getrockneten Tomaten, mit Hirtenkäse-Brösel und Rucola on Top (enthält Gluten, Milch, Schalenfrüchte)</p>

Von Montag bis Freitag bieten wir unser Mittagessen für 8,00 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.

