

# Speiseplan

<p><b><u>Aus dem Suppentopf:</u></b></p> <p>Blumenkohlcremesüppchen mit Schnittlauchöl und Laugencroutons</p> <p>½   4,00 Euro</p>	<p><b><u>Aus der Salatbar:</u></b></p> <p>Frühlingssalat in Limettendressing dazu Bärlauchbällchen, Gurkennudeln, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Buchweizensprossen</p> <p>5,90 Euro</p>
<p><b>Montag, 20.03.2023</b></p>	<p>Hähnchenbrust Saltimbocca Style auf Pfannengemüse mit Balsamicojus und gebackenen Kartoffelecken</p> <p>Gratinierter Auberginenschiffchen mit Pfannengemüse, Dip und gebackenen Kartoffelecken (enthält Gluten, Milch, Sellerie, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Dienstag, 21.03.2023</b></p>	<p>Großes Mittags-Buffer mit Kalbsbraten, Schweinebraten, Rinderrouladen, Kohlrouladen (auch vegetarisch), Gemüseauswahl und verschiedenen Kartoffelbeilagen (enthält Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie)</p>
<p><b>Mittwoch, 22.03.2023</b></p>	<p>Gebratene Polentaschnitte mit mediterranem Gemüse, Rauke, Walnuss-Pesto und Ciabatta-Croutons (enthält Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Milch)</p>
<p><b>Donnerstag, 23.03.2023</b></p>	<p>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce, Gewürzgurke, Rote Zwiebelringe und Röstkartoffeln</p> <p>Hausgemachter Gemüse-Taler mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Remouladensauce, Marktsalat und Röstkartoffeln (Gluten, Eier, Milch, Sesam, Sellerie, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Freitag, 24.03.2023</b></p>	<p>Tandoori Putenspieße, dazu Curryjoghurt, gebratene Ananas, Gemüseris und Kokos-Wasabi-Erdnuss-Crunch</p> <p>Tandoori-Gemüse-Spieß, dazu Curryjoghurt, gebratene Ananas, Reis und Kokos-Wasabi-Erdnuss.Crunch (enthält Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milch)</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.

