

Speiseplan

<p><u>Aus dem Suppentopf:</u></p> <p>Kürbis-Kokos-Mango-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen</p> <p>½ l á 4,00 Euro</p>	<p><u>Aus der Salatbar:</u></p> <p>Veggie Winter Grain Bowl, mit Buchweizen, Feldsalat, Apfel, rote Zwiebeln, Feta, Sesam, dazu Kurkuma-Ingwer-Dressing</p> <p>5,90 Euro</p>
<p>Montag, 13.11.2023</p>	<p>Lasagne mit gehacktem vom Rind und Tomatensauce, Salate vom Buffet</p> <p>Veggie Lasagne mit Tomatensauce, dazu Salate vom Buffet (enthält Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Senf)</p>
<p>Dienstag, 14.11.2023</p>	<p>Holsteiner Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Röstkartoffeln</p> <p>Veggie Grünkohl mit Gemüse-Hanfplätzchen, dazu Röstkartoffeln (enthält Schalenfrüchte, Gluten, Senf)</p>
<p>Mittwoch, 15.11.2023</p>	<p>Ofenfrische Entenkeule, in Karamel-Orangensauce, dazu Apfelrothl und Petersilienkartoffeln</p> <p>Hausgemachtes Linsenplätzchen, mit Apfel-Rotkohl, Orangen-Dip und Petersilienkartoffeln (enthält Gluten, Milch, Eier, Sellerie, Schalenfrüchte)</p>
<p>Donnerstag, 16.11.2023</p>	<p>Vegetarische Paprikaschote mit Veggie-Hack-Spinatfüllung, mit Käse überbacken, dazu Dattel-Curry-Dip und Gemüsebulgur (enthält Gluten, Milch, Schalenfrüchte)</p>
<p>Freitag, 17.11.2023</p>	<p>Puten Curry mit Ananas, Möhrchen und Zitronengras in fruchtiger Curry-Kokossauce, dazu Basmatireis und geröstete Cashewkerne</p> <p>Gemüse-Tofu-Curry in fruchtiger Curry-Kokossauce, dazu Basmatireis und geröstete Cashewkerne (enthält Gluten, Sesam, Erdnuss, 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 – 12:45 Uhr.

