

# Speiseplan

<p><b><u>Aus dem Suppentopf:</u></b></p> <p>Steckrübencremesuppe mit gerösteter Kohlwurst</p> <p>½ l á 4,00 Euro</p>	<p><b><u>Aus der Salatbar:</u></b></p> <p>Bunter Salat mit Rotkohl, Mango, Hirtenkäse und Cherrytomaten, Zwetschgen-Vinaigrette und Croutons</p> <p>5,90 Euro</p>
<p><b>Montag, 20.11.2023</b></p>	<p>Hausgemachte Köttbullar vom Rind, Rahmsauce, dazu Gurken-Dill-Salat, Kartoffelstampf und Preiselbeeren</p> <p>Hausgemachte vegetarische Köttbullar, dazu Rahmsauce, Gurken-Dill-Salat, mit Kartoffelstampf und Preiselbeeren (enthält Schalenfrüchte, Gluten, Milch, Senf, Eier, Soja)</p>
<p><b>Dienstag, 21.11.2023</b></p>	<p>Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Kräutersahne mit Champignons, Zwiebeln und Paprika, dazu Bandnudeln und Wildkräutersalat on the Top</p> <p>Soja-Geschnetzeltes in Kräutersahne mit Champignons. Zwiebeln und Paprika, dazu Bandnudeln und Wildkräutersalat on the Top (Gluten, Eier, Milch, Sesam, Schalenfrüchte, Senf)</p>
<p><b>Mittwoch, 22.11.2023</b></p>	<p>Seemerrolle vom Rind bei Niedrigtemperatur gegart, in Kirsch- Balsamicojus, dazu Herbstgemüse und Drillinge</p> <p>Vegetarischer Kohlwickel, mit Balsamicosauce, dazu Herbstgemüse und Drillinge (enthält Gluten, Milch, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Donnerstag, 23.11.2023</b></p>	<p>Putenbrustbraten im Kräutermantel gebacken, mit karamelisierter Pfeffer-Orangensauce, Rahmspitzkohl und Mandelspätzle</p> <p>Veggie-Bratling, mit Pfeffer-Dip, Rahmspitzkohl und Mandelspätzle (Gluten, Eier, Milch, Sesam, Sellerie, Schalenfrüchte)</p>
<p><b>Freitag, 24.11.2023</b></p>	<p>Capelletti- Pastataschen mit Rote-Bete-Ricottafüllung mit Birnen und Walnüssen, in cremiger Kürbis-Käsesauce, dazu Salate vom Buffet (enthält Gluten, 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.

