

Speiseplan

	<p><u>Aus der Salatbar:</u></p> <p>Green Power Bowl mit Edamane, Gerste, Rucola, Gurke, Zucchini, schwarzer Sesam, Walnuß und Zitronen-Buttermilch-Dressing</p>
Montag, 01.07.2024	<p>Hausgemachte Falafeltaler, mit Mango-Curry-Dip, gefüllter Zucchini und Taboule (enthält Gluten, Milch)</p>
Dienstag, 02.07.2024	<p>Putenmedaillons in Zitronen-Rosmarin-Marinade dazu gebratene Ananas, Drei-Pfeffer-Dip und Hasselbackkartoffeln</p> <p>Hausgemachter Kohlrabi-Möhren-Bratling, gebratene Ananas, Drei-Pfeffer-Dip, und Hasselbackkartoffeln (enthält Gluten, Schalenfrüchte, Sesam, Milch),</p>
Mittwoch, 03.07.2024	<p>Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln in Rahm, bunter Salat dazu Kräuter-Reis</p> <p>Vegetarian Butcher Geschnetzeltes mit Champignons und Zwiebel in Sojasahne, bunter Salat dazu Kräuter-Reis (enthält, Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Senf)</p>
Donnerstag, 04.07.2024	<p>„Pasta Caprese“ Nudeln in Tomaten-Basilikum-Sugo, mit gebratenen Rumpsteakstreifen, Mozzarellakugeln, Pesto und Rucola</p> <p>„Pasta Caprese“ Nudeln in Tomaten-Basilikum-Sugo, mit Anti-Pasti-Gemüse, Mozzarellakugeln, Pesto und Rucola (enthält Gluten, Milch, Eier, Schalenfrüchte)</p>
Freitag, 05.07.2024	<p>Garnelen-Spieß, dazu Paprika-Quark, Melonen-Gurken-Salat, und gebackene Kartoffelecken</p> <p>Gemüse-Käse-Spieß, dazu Paprika-Quark, Melonen-Gurken-Salat, und gebackene Kartoffelecken (enthält Gluten, 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.

