

Menüplan

10.03.-14.03.2025
KW 11

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
Mittagsverpflegung von 11:30 Uhr bis 13.30 Uhr



	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
SUPPENTOPF	Champignoncremsuppe A,F vegan 120 kcal	Klare Rindsuppe L 50 kcal	Pastinakencremsuppe A,G vegetarisch 140 kcal	Klare Rindsuppe L 50 kcal	Kokos- Gemüsecremesuppe K vegan 120 kcal
	Klare Rindsuppe L 50 kcal	Kartoffelcremesuppe A,G 130 kcal	Klare Rindsuppe L 50 kcal	Kohlrabi-cremesuppe A,G 140 kcal	Klare Rindsuppe L 50 kcal
€ 2,70					
KÖSTLICH BEWÄHRT	Spaghetti Bolognese A,C,L,O 610 kcal	Speck- Rahmfisolen mit Semmelknödel A,G A,C,G	Asia Wok vom Huhn mit Basmatireis A,F,N,L	Szegediner Gulasch mit Serviettenknödel dazu Rahm A,L,O A,C,G G 680 kcal	Backfisch mit Dukaten und Dillsauce A,C,G,D G
€ 9,50					
VEGETARISCH AKTIV	Krautfleckerl A vegan	Chili sin Carne mit Reis L,M,O vegetarisch	Gebratene Polentaschnitte mit Pilzen dazu Balsamico Cocktail Tomaten A,F O vegan	Tomaten Risotto mit Grana G,L G vegetarisch	Gemüsestrudel mit Kartoffeln und Kräuter Dip A,C,G,L G,M vegetarisch
€ 10,10					
À LA CARTE	Putenbraten mit Kräuterreis und Mandelbrokkoli G,H	Bacon- Cheesburger mit Salat, Tomate, Cheddar, Speck und BBQ Sauce dazu Wedges A,G M	Cordon bleu von der Pute mit Reis A,C,G	Puten Steak mit Letscho dazu Kümmelkartoffeln G	
€ 11,50					
BOWLS	Falafel-Hummus-Bowl mit griechischem Salat N G,M,O vegetarisch 520 kcal	Tofu Spirit Bowl mit Quinoa, Tofu, Karfiol, Edamame, Rotkraut und Rotem Rüben Dressing A,F,H,O vegan 600 kcal	Antipasti Bowl mit Couscous, Antipastimix, Oliven, Hirtenkäse und Cashewkernen A,G,H vegan 580 kcal	Plantbased Satay Bowl mit rotem Reis, Soja-Chunks und Ofenbrokkoli F vegan 500 kcal	
€ 10,10					
DESSERT	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen G,H	Nusspalatschinken A,C,G,H 290 kcal/100g	Hausgemachtes Apfelkompott 180 kcal	Zwetschken- Streusel- Blechkuchen A,C,G 320 kcal	Kuchenvariation A,C,G
€ 2,90					

Knackige Salate an raffinierten Dressings finden Sie bei uns jeden Tag marktfrisch am Salatbuffet.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
 glutenhaltiges Getreide A Soja F Sesam N
 Krebstiere B Milch oder Laktose G Sulfite O
 Ei C Schalenfrüchte H Lupinen P
 Fisch D Sellerie L Weichtiere R
 Erdnuss E Senf M

