

	Menü A wahlweise auch fleischlos € 6,75	Menü B Leichte Vollkost mit BE-Auszeichnung * € 5,75	Menü C € 4,99	Kuchen € 1,50
Mo: Dessert: Zitronenquark	Rindgeschnetzeltes „Stroganoff Art“ dazu Scheibenkarotten und Spätzle	<i>Vorspeisensalat</i> Quarkknödel mit Pflaumenfüllung, dazu Vanillesauce	Spiralnudeln mit Paprikasauce, dazu gemischter Salat	Berliner
Di: Dessert: Karamell-pudding	Eintopf mit Frühlingsgemüse (Karotte, Spargel, Kohlrabi) und Rindfleischeinlage, dazu Brötchen	Lachs auf Blattspinat im Ofen gebacken, dazu Kartoffelpüree BE= 6,3	Gratinierte Kartoffeln mit Bratensaft, dazu gemischter Salat	Heidelbeer-kuchen
Mi: Dessert: Schokoladen-pudding	Hausgemachte Frikadelle mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Schwäbische Maultaschen mit Schnittlauchsauce, dazu gemischter Salat BE= 5,2	Hähnchenbrust Gulasch mit Paprika, dazu Salat und Reis	Belgische Zuckerwaffel mit Vanillesauce
Do: Christi Himmelfahrt Dessert: Mandelcreme	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce, dazu Salat und Salzkartoffeln	Spargel aus der Region mit Hollandaise, Salzkartoffeln und Kochschinken (1,2,6) BE= 6,0	Kein Menü	Gedeckter Apfelkuchen
Fr: Dessert: Erdbeerjoghurt	Kabeljau auf buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree	Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt, dazu Tomatensauce und Salat BE= 5,2	Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Salzkartoffeln	Pflaumen-Streusel Blechkuchen
Sa: Dessert: Quark mit Obst	Linseneintopf mit viel Gemüse, Fleischeinlage (1,2,6) und Brötchen	Kohlrabi-Kartoffelauflauf, dazu gemischter Salat BE= 5,5	Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Fetakäse und Fladenbrot	Mini Windbeutel mit Schokoladen- & Vanillesauce
So: Dessert: Himbeercreme	Rheinischer Sauerbraten, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Schweinefilet geschnetzeltes mit Champignons, dazu Salat und Kartoffeln BE= 6,2	Pangasius Röllchen, mit Blattspinatfüllung, dazu Senfsauce und Salzkartoffeln	Apfelstrudel mit Vanillesauce

Änderungen vorbehalten!

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Geschmacksverstärker (4) mit Süßungsmitteln (n) (5) koffeinhaltig (6) mit kakaohaltiger Fettglasur (7) mit einer Zuckerart & Süßungsmittel (10) enthält eine Phenylalaninquelle (12) mit Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) mit Phosphat (19) mit Mischeiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) mit Alkohol

* BE-Auszeichnung = Broteinheiten

Auf Nachfrage bieten wir Ihnen auch ein ovo-lacto-vegetables Gericht an.

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451-6209 9909

Ihr Mittagstisch ist auch telefonisch von Mo. – Fr. 08.00 – 18.00 Uhr für Sie erreichbar: 02451-6209 9909