

Mittagstisch

VOM 23.01.2023 BIS 27.01.2023

MONTAGS BIS FREITAGS VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
jedes Gericht

12,90 €

Montag

Rinderbäckchen in Rotweinsauce mit Rotkohl & Kartoffelklößen A1,C,G,I,J

VEGETARISCH Gartensalat in Parmesandressing mit Tomaten, Gurke & gebackenen Blumenkohl A1,C,G,F,K

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Tomaten & Mozzarella A1,C,G

Dienstag

Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sahnesoße mit Erbsen & Pommes frites A1,C,G,I,J

VEGETARISCH Salat Bowl mit Gurke, Paprika, Oliven & Hirtenkäse A1,C,G,F

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Ofengemüse & Räucherlachs A1,C,G

Mittwoch

VEGETARISCH Penne Rigate mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, Rucola & Reibekäse A1,C,G,F,K

Bulgur-Rucola Salat mit Hähnchenbruststreifen A1,G,I,J

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour-Cream, Kartoffel, Käse & Thymian A1,C,G

Donnerstag

BBQ Hähnchenbrust mit grünen Bohnen & Rosmarinkartoffeln A1,C,G,F,K

VEGETARISCH Bowl mit Linsensalat, Rote-Bete Gnocchi & gekochtem Ei A1,C,G,F,K

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour-Cream, Thunfisch, Käse, roten Zwiebeln & schwarzen Oliven A1,C,G

Freitag

Rinderbouletten mit Senfsauce, Karottengemüse & Bratkartoffeln A1,C,G,J

VEGETARISCH Rote-Bete Falafel auf Ananas Chutney mit Gartensalat & Sprossen A1,C,G,I

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Fetakäse, Blattspinat & Tomaten A1,C,G,3

* BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN STELLEN WIR IHNEN GERNE EINE DETAILLIERTE KARTE ZUR VERFÜGUNG

Tischlein X Deck Dich