

Jeden Mi. &
Fr. gibt es ein
kleines Dessert
aufs Haus

Mittagstisch

VOM 12.05.2025 BIS 16.05.2025

MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Kapern-Klopse mit Erbsengemüse & Petersilienkartoffeln A1,G,N,O

VEGETARISCH Gartensalat mit Curry-Samosa & Kräuter Dip A1,C,G

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Rinderhack, Zwiebeln, Jalapen Schoten & Käse
A1,G

Dienstag

Hähnchenbrust in Cornflakes-Mantel, Spargelgemüse & Petersilienkartoffeln A1,C,N,O

Wurstsalat mit Paprika, Zwiebeln mit Senf-Vinaigretten & Bratkartoffeln A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Champignon, Zwiebeln & Käse
A1,G

Mittwoch

Penne Rigate mit Sauce Bolognese & Reibekäse A1,G,N,O

Matjesfilet mit Remouladensauce & Schwenkkartoffeln G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat, Tomaten &
Ziegenkäse A1,G,N,O

Donnerstag

Rinderschmorbraten in Jus mit grünen Bohnen & Kartoffelpüree A1,G,N,O

VEGETARISCH Gemüsefrikadellen mit Schmand & Kartoffel-Gurkensalat A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Spinat, rote Zwiebeln &
Ziegenkäse A1,G,N,O

Freitag

Hähnchenbruststreifen in Pilzrahmsauce, Erbsengemüse & Kräuterreis A1,G

VEGETARISCH Römersalatherzen in Parmesan-Dressing mit Rote-Bete-Bällchen A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, rote Zwiebeln & Käse A1,G

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

Tischlein X Deck Dich