

Öffnungszeiten: Mo. – Fr., 11:30 bis 13:30 Uhr

Vegetarisch

Fleisch / Fisch

- alle Gerichte inkl. **Tagessuppe** und **Beilagensalat** -

Montag

13.05.2024

Pfannkuchen gefüllt
mit Camembert,
dazu Ofenmöhren
und Preiselbeeren
Portion € 11,-/
kleine Portion € 10,-

Ćevapčići
(Rinderhackfleischröllchen)
mit buntem Gemüsereis
und Ajvar-Dip
Portion € 11,-/
kleine Portion € 10,-

Dienstag

14.05.2024

**Kartoffelrösti mit
Frischkäse-Kräuterhaube
auf buntem
Spargelgemüse**
Portion € 13,00/
kleine Portion € 12,00

**Rindergeschnetzeltes
„Stroganoff“
mit Champignons,
Essiggurken und Paprika
in Senf-Sauerrahmsoße
dazu Spätzle**

Portion € 13,00/
kleine Portion € 12,00

Mittwoch

15.05.2024

Dattel-Linsenbowl
mit gebratenem Blumenkohl
und Safran-Hummus
Portion € 11,-/
kleine Portion € 10,-

**Hähnchenbrust in
Portwein-
Holunderblütensoße
mit Spargelgemüse
und Kartoffelwürfeln**
Portion € 13,00/
kleine Portion € 12,00

Kaiserschmarrn mit
 Vanillesoße und
Apfelkompott
Portion € 11,-/
kleine Portion € 10,-

Donnerstag

16.05.2024

Gemüse-
Gerstenrisotto
mit Shiitakepilzen und
getrockneten Tomaten
-vegan-
Portion € 11,-/
kleine Portion € 10,-

**Rotbarschfilet in pikanter
Kokosmilch pochiert,
auf marinierten Gemüse-
Glasnudeln**
Portion € 13,00/
kleine Portion € 12,00

Freitag

17.05.2024

Spinat-Ricotta-Strudel
auf Bergkäsesoße
mit Tomatengemüse
Portion € 11,-/
kleine Portion € 10,-

„Tortellini Petto di Tacchino“
Ricotta-Tortellini mit Streifen
von der geräucherten
Putenbrust in Sahnesoße
Portion € 11,-/
kleine Portion € 10,-

Angaben Inhaltsstoffe laut Gesetz:

mit 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Süßungsmittel, 4) Antioxidationsmittel, 5) Phosphat

Unsere Speisen sind frei von Geschmacksverstärkern!

Unsere Küche ist **BIO-ZERTIFIZIERT**. Die verwendeten **BIO-ZUTATEN** werden von uns entsprechend gekennzeichnet

20. Kalenderwoche