

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Bunter Eintopf vom Huhn mit Gemüse  4,10 €	Bunter Rübensintopf mit Kartoffel, Kürbis, Speck und Rauchfleisch   4,10 €	Gemüseintopf mit Brechbohnen, Karotten und Lauch  4,10 €	Soljanka  4,10 €	vegetarischer Erbseneintopf  4,10 €
Der Klassiker	Kasseler Braten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  7,50 €	Geflügel Putengulasch mit Paprikagemüse und Bandnudeln  7,80 €	knuspriges Schnitzel mit bunten Gemüse in Rahm, Salzkartoffeln und Zitrone Spalte  7,50 €	Hähnchencurry mit Ingwer und Gemüse an roten Linsen-Vollkornreis   7,70 €	Tagliatelle al ragù bolognese mit Basilikumpesto  7,20 €
Snack & Weg	Spätzle Pfanne mit Wurzelgemüse und Pilze, dazu Käsesauce  6,90 €	Vegetarische Ebyl-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern und leichten Sauerrahmdip  6,00 €	Thailändisches Kohlrabi Curry mit Mango-Erbsen Reis   7,20 €	Spinattortellini gefüllt mit Wurzelgemüse dazu Tomaten Sellerie Sugo und frischer Basilikum getoppt mit gehobelten Parmesan  7,50 €	Kumpir "Toskana" mit Pilzen, Sour Cream und Tomate mit wilden Rucola Salat  7,50 €

Täglich wechselnde Desserts im Restaurant erhältlich.





Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie an der Ausgabe. Änderungen vorbehalten.

 = vegetarisch  = Klüh Aktion  = Schwein  = Rind  = Geflügel



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Our offer from 12.02. - 16.02.2024

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	Colorful chicken stew with vegetables  €4.10	Colorful beet stew with potatoes, pumpkin, bacon and smoked meat   €4.10	Vegetable stew with beans, carrots and leeks  €4.10	Soljanka  €4.10	vegetarian pea stew  €4.10
Der Klassiker	Kassel roast with sauerkraut and boiled potatoes  €7.50	Poultry turkey goulash with paprika vegetables and tagliatelle  €7.80	Crispy schnitzel with colorful vegetables in cream, boiled potatoes and lemon wedge  €7.50	Chicken curry with ginger and vegetables on red lentil whole grain rice   €7.70	Tagliatelle al ragù bolognese with basil pesto  €7.20
Snack & Weg	Spätzle pan with root vegetables and mushrooms, served with cheese sauce  €6.90	Vegetarian Ebly vegetable pan with fresh herbs and light sour cream dip  €6.00	Thai kohlrabi curry with mango-pea rice   €7.20	Spinach tortellini filled with root vegetables, tomato celery sauce and fresh basil topped with shaved Parmesan  €7.50	Kumpir "Tuscany" with mushrooms, sour cream and tomato with wild rocket salad  €7.50

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Bunter Eintopf vom Huhn mit Gemüse	Bunter Rübeneintopf mit Kartoffel, Kürbis, Speck und Rauchfleisch	Gemüseintopf mit Brechbohnen, Karotten und Lauch	Soljanka	vegetarischer Erbseneintopf
	26	1, 2, 4, 10, 29		1, 2, 4, 5, 9, 12, 24, 26, 27	3, 26, 27, 18a
	KJ 993 gesFs 1,9 g Bst 4,1 g Kcal 237 KH 8,3 g E 28,3 g F 9,9 g Zucker 6,4 g Salz 2,8 g	KJ 994 gesFs 4,5 g Bst 2,7 g Kcal 237 KH 14,8 g E 7,8 g F 15,3 g Zucker 5,8 g Salz 5,3 g	KJ 404 gesFs 1,1 g Bst 5,7 g Kcal 96 KH 12,6 g E 3,8 g F 2,4 g Zucker 8,6 g Salz 3,0 g	KJ 1.577 gesFs 7,3 g Bst 5,6 g Kcal 376 KH 16,6 g E 11,3 g F 28,7 g Zucker 12,1 g Salz 5,1 g	KJ 1.291 gesFs 0,7 g Bst 16,0 g Kcal 308 KH 43,7 g E 15,4 g F 5,3 g Zucker 15,4 g Salz 6,4 g
Der Klassiker	Kasseler Braten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Geflügel Putengulasch mit Paprikagemüse und Bandnudeln	Knuspriges Schnitzel mit bunten Gemüse in Rahm, Salzkartoffeln und Zitrone Spalte	Hähnchencurry mit Ingwer und Gemüse an roten Linsen-Vollkornreis	Tagliatelle al ragù bolognese mit Basilikumpesto
	1, 2, 4	4, 9, 18a	4, 9, 20, 24, 18a	24, 18a	1, 20, 24, 26, 18a
	KJ 1.897 gesFs 5,2 g Bst 4,9 g Kcal 453 KH 42,3 g E 38,1 g F 12,7 g Zucker 7,4 g Salz 14,9 g	KJ 2.000 gesFs 3,7 g Bst 6,5 g Kcal 478 KH 56,8 g E 28,7 g F 13,7 g Zucker 13,8 g Salz 16,9 g	KJ 2.498 gesFs 4,3 g Bst 7,5 g Kcal 597 KH 68,6 g E 35,4 g F 17,7 g Zucker 10,4 g Salz 5,5 g	KJ 2.745 gesFs 9,4 g Bst 5,8 g Kcal 656 KH 76,3 g E 35,7 g F 21,4 g Zucker 7,0 g Salz 7,7 g	KJ 3.590 gesFs 11,3 g Bst 6,6 g Kcal 858 KH 78,8 g E 37,6 g F 42,7 g Zucker 9,0 g Salz 5,6 g
Snack & Weg	Spätzle Pfanne mit Wurzelgemüse und Pilze, dazu Käsesauce	Vegetarische Eibly-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern und leichten Sauerrahmdip	Thailändisches Kohlrabi Curry mit Mango-Erbesen Reis	Spinattortellini gefüllt mit Wurzelgemüse dazu Tomaten Sellerie Sugo und frischer Basilikum getoppt mit gehobelten Parmesan	Kumpir "Toskana" mit Pilzen, Sour Cream und Tomate mit wilden Rucola Salat
	4, 20, 24, 26, 18a	9, 24, 26, 27, 18a	22, 23	20, 24, 26, 18a	24
	KJ 2.670 gesFs 7,6 g Bst 8,0 g Kcal 638 KH 70,7 g E 23,5 g F 28,3 g Zucker 13,4 g Salz 4,5 g	KJ 1.372 gesFs 5,7 g Bst 6,2 g Kcal 327 KH 32,8 g E 10,4 g F 15,8 g Zucker 6,7 g Salz 5,8 g	KJ 2.353 gesFs 16,9 g Bst 7,4 g Kcal 562 KH 51,2 g E 17,4 g F 31,0 g Zucker 13,7 g Salz 6,0 g	KJ 3.477 gesFs 4,2 g Bst 13,0 g Kcal 831 KH 128,9 g E 23,6 g F 24,4 g Zucker 11,2 g Salz 3,6 g	KJ 1.824 gesFs 12,9 g Bst 6,3 g Kcal 436 KH 47,2 g E 12,6 g F 20,9 g Zucker 9,2 g Salz 5,2 g

Deklarationspflichtige Allergene
18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 20. Ei; 22. Erdnüsse; 23. Soja; 24. Milch; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe
1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 12. mit Phosphat;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte
KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Änderungen vorbehalten.