








	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch  4,10 € 0,00 €	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch  4,10 € 0,00 €	Yucatán-Style Limetten & Hühnchensuppe  4,10 € 0,00 €	Möhreneintopf vegetarisch  4,10 € 0,00 €	veg. Erbseneintopf  4,10 € 0,00 €
Der Klassiker	Geflügelcurry indonesische Art, getoppt mit Spitzkohl-Papayasalat und Gemüsebiryani  7,60 € 0,00 €	Kräuterschweinebraten mit Butterspätzle und Blumenkohl in Rahmsauce  7,60 € 0,00 €	knuspriges Schweineschnitzel mit lauwarmen Speck Kartoffelsalat  7,50 € 0,00 €	Frikassee vom Huhn mit Spargel, Champignons und Erbsen-Reis  7,60 € 0,00 €	Chorizo-Pfanne mit Spinat und Parmesan und spanischen Gemüse Kartoffeln Zitrone mit Knoblauch  7,50 € 0,00 €
Snack & Weg	Vegetarische grüne Paprikaschote gefüllt mit Blumenkohl und Emmentaler an Tomatenreis und Zucchini  6,50 €	Spargelragout mit Cherrytomaten auf schwarze Tagliatelle  6,90 €	Vegetarische Bolognese mit knackigen Gemüse und Spaghetti  5,90 €	Tortellini mit gebratenen Champignongemüse und Kräuterrahmsauce Tortellini grün Gemüse Verdura [HC] TK  6,50 €	Ofenkartoffel mit Schmand bunte Salatbeilage 5,50 €

Täglich wechselnde Desserts im Restaurant erhältlich.

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

 = vegan  = vegetarisch  = einfach lecker  = Klüh Aktion  = Schwein  = Rind  = Geflügel

 WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Our offer from 10.06. - 14.06.2024

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	Green bean stew with smoked meat   €4.10 €0.00	Cheese leek soup with minced meat   €4.10 €0.00	Yucatán-Style Lime & Chicken Soup   €4.10 €0.00	Carrot stew vegetarian   €4.10 €0.00	veg. pea stew    €4.10 €0.00
Der Klassiker	Indonesian-style chicken curry, topped with pointed cabbage and papaya salad and vegetable biryani  €7.60 €0.00	Herb roast pork with butter spaetzle and cauliflower in cream sauce   €7.60 €0.00	crispy pork schnitzel with lukewarm bacon potato salad  €7.50 €0.00	Chicken fricassee with asparagus, mushrooms and pea rice  €7.60 €0.00	Chorizo pan with spinach and parmesan and Spanish vegetables potatoes lemon with garlic    €7.50 €0.00
Snack & Weg	Vegetarian green peppers stuffed with cauliflower and Emmental cheese with tomato rice and zucchini  €6.50	Asparagus ragout with cherry tomatoes on black tagliatelle  €6.90	Vegetarian Bolognese with crunchy vegetables and spaghetti   €5.90	Tortellini with fried mushrooms and herb cream sauce Tortellini green vegetables Verdura [HC] TK  €6.50	Baked potato with sour cream and colorful salad €5.50

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	Yucatán-Style Limetten & Hühnchensuppe	Möhreneintopf vegetarisch	veg. Erbseneintopf
	1, 2	4, 24	9, 26, 18a	4	3, 26, 27, 18a
	KJ 144 gesFs 0,2 g Bst 1,2 g Kcal 34 KH 3,7 g E 2,9 g F 0,6 g Zucker 1,1 g Salz 1,6 g	KJ 411 gesFs 2,7 g Bst 0,8 g Kcal 98 KH 4,0 g E 4,9 g F 6,8 g Zucker 0,9 g Salz 0,5 g	KJ 406 gesFs 0,5 g Bst 0,5 g Kcal 97 KH 8,1 g E 2,9 g F 5,8 g Zucker 1,0 g Salz 0,9 g	KJ 147 gesFs 0,7 g Bst 1,0 g Kcal 35 KH 4,6 g E 0,7 g F 1,5 g Zucker 2,6 g Salz 1,1 g	KJ 271 gesFs 0,1 g Bst 1,6 g Kcal 64 KH 9,4 g E 3,4 g F 1,1 g Zucker 1,0 g Salz 1,4 g
Der Klassiker	Geflügelcurry indonesische Art, getoppt mit Spitzkohl-Papayasalat und Gemüsebiryani	Kräuterschweinebraten mit Butterspätzle und Blumenkohl in Rahmsauce	knuspriges Schweineschnitzel mit lauwarmen Speck Kartoffelsalat	Frikassee vom Huhn mit Spargel, Champignons und Erbsen-Reis	Chorizo-Pfanne mit Spinat und Parmesan und spanischen Gemüse Kartoffeln Zitrone mit Knoblauch
	9, 25h	4, 9, 20, 24, 26, 27, 18a	1, 20, 27, 18a	4, 10, 24, 29, 18a	1, 2, 9, 20, 23, 24, 18a
	KJ 352 gesFs 0,2 g Bst 1,4 g Kcal 84 KH 11,5 g E 5,1 g F 1,7 g Zucker 2,1 g Salz 0,7 g	KJ 632 gesFs 2,6 g Bst 1,1 g Kcal 151 KH 12,4 g E 8,6 g F 7,3 g Zucker 1,4 g Salz 1,0 g	KJ 585 gesFs 0,7 g Bst - Kcal 139 KH 13,4 g E 6,3 g F 6,4 g Zucker 2,8 g Salz 1,3 g	KJ 609 gesFs 3,5 g Bst 1,2 g Kcal 145 KH 13,2 g E 7,4 g F 6,7 g Zucker 1,6 g Salz 1,8 g	KJ 477 gesFs 1,9 g Bst 1,3 g Kcal 113 KH 12,2 g E 3,9 g F 5,3 g Zucker 1,6 g Salz 1,2 g
Snack & Weg	Vegetarische grüne Paprikaschote gefüllt mit Blumenkohl und Emmentaler an Tomatenreis und Zucchini	Spargelragout mit Cherrytomaten auf schwarze Tagliatelle	Vegetarische Bolognese mit knackigen Gemüse und Spaghetti	Tortellini mit gebratenen Champignon Gemüse und Kräuterrahmsauce Tortellini grün Gemüse Verdura [HC] TK	Ofenkartoffel mit Schmand bunte Salatbeilage
	9, 20, 24	2, 4, 24, 26, 27, 29, 31, 18a	1, 23, 26, 18a	4, 20, 24, 26, 18a	24
	KJ 294 gesFs 1,4 g Bst 2,0 g Kcal 70 KH 6,1 g E 3,2 g F 3,6 g Zucker 2,3 g Salz 1,4 g	KJ 387 gesFs 1,0 g Bst 1,8 g Kcal 92 KH 13,5 g E 3,3 g F 2,7 g Zucker 2,0 g Salz 2,3 g	KJ 411 gesFs 0,4 g Bst 1,2 g Kcal 98 KH 15,1 g E 3,1 g F 2,7 g Zucker 1,7 g Salz 1,1 g	KJ 567 gesFs 1,7 g Bst 1,5 g Kcal 135 KH 20,1 g E 5,8 g F 3,3 g Zucker 1,8 g Salz 0,7 g	KJ 278 gesFs 0,9 g Bst 2,2 g Kcal 66 KH 10,2 g E 2,7 g F 1,4 g Zucker 1,5 g Salz 0,5 g

Deklarationspflichtige Allergene
18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 31. Weichtiere;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe
1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 9. gewachst; 10. geschwefelt;

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;

Nährwertkennzeichnung je 100 g oder je 100 ml zubereitetes Produkt.
Änderungen vorbehalten.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	Yucatán-Style Limetten & Hühnchensuppe	Möhreneintopf vegetarisch	veg. Erbseneintopf
	1, 2	4, 24	9, 26, 18a	4	3, 26, 27, 18a
	KJ 662 gesFs 1,0 g Bst 5,7 g Kcal 158 KH 16,8 g E 13,4 g F 2,9 g Zucker 5,2 g Salz 7,5 g	KJ 1.869 gesFs 12,3 g Bst 3,7 g Kcal 446 KH 18,1 g E 22,4 g F 30,8 g Zucker 4,2 g Salz 2,1 g	KJ 2.285 gesFs 2,9 g Bst 3,0 g Kcal 546 KH 45,3 g E 16,4 g F 32,5 g Zucker 5,6 g Salz 5,2 g	KJ 698 gesFs 3,5 g Bst 4,6 g Kcal 167 KH 21,9 g E 3,1 g F 7,0 g Zucker 12,1 g Salz 5,2 g	KJ 1.286 gesFs 0,6 g Bst 7,6 g Kcal 307 KH 44,7 g E 16,0 g F 5,0 g Zucker 4,6 g Salz 6,4 g
Der Klassiker	Geflügelcurry indonesische Art, getoppt mit Spitzkohl-Papayasalat und Gemüsebiryani	Kräuterschweinebraten mit Butterspätzle und Blumenkohl in Rahmsauce	knuspriges Schweineschnitzel mit lauwarmen Speck Kartoffelsalat	Frikassee vom Huhn mit Spargel, Champignons und Erbsen-Reis	Chorizo-Pfanne mit Spinat und Parmesan und spanischen Gemüse Kartoffeln Zitrone mit Knoblauch
	9, 25h	4, 9, 20, 24, 26, 27, 18a	1, 20, 27, 18a	4, 10, 24, 29, 18a	1, 2, 9, 20, 23, 24, 18a
	KJ 1.888 gesFs 1,1 g Bst 7,5 g Kcal 451 KH 61,9 g E 27,4 g F 9,2 g Zucker 11,3 g Salz 4,0 g	KJ 4.037 gesFs 16,4 g Bst 7,2 g Kcal 965 KH 78,9 g E 54,8 g F 46,4 g Zucker 8,8 g Salz 6,1 g	KJ 3.028 gesFs 3,6 g Bst - Kcal 723 KH 69,5 g E 32,7 g F 32,9 g Zucker 14,6 g Salz 7,0 g	KJ 3.046 gesFs 17,7 g Bst 5,9 g Kcal 728 KH 66,0 g E 37,1 g F 33,6 g Zucker 7,9 g Salz 8,8 g	KJ 2.530 gesFs 9,8 g Bst 6,9 g Kcal 604 KH 64,9 g E 20,8 g F 28,3 g Zucker 8,7 g Salz 6,5 g
Snack & Weg	Vegetarische grüne Paprikaschote gefüllt mit Blumenkohl und Emmentaler an Tomatenreis und Zucchini	Spargelragout mit Cherrytomaten auf schwarze Tagliatelle	Vegetarische Bolognese mit knackigen Gemüse und Spaghetti	Tortellini mit gebratenen Champignon Gemüse und Kräuterrahmsauce Tortellini grün Gemüse Verdura [HC] TK	Ofenkartoffel mit Schmand bunte Salatbeilage
	9, 20, 24	2, 4, 24, 26, 27, 29, 31, 18a	1, 23, 26, 18a	4, 20, 24, 26, 18a	24
	KJ 2.024 gesFs 9,8 g Bst 13,6 g Kcal 483 KH 41,8 g E 21,9 g F 24,6 g Zucker 15,5 g Salz 9,6 g	KJ 1.551 gesFs 3,9 g Bst 7,2 g Kcal 370 KH 53,8 g E 13,0 g F 10,8 g Zucker 7,8 g Salz 9,4 g	KJ 1.749 gesFs 1,8 g Bst 5,2 g Kcal 418 KH 64,1 g E 13,2 g F 11,6 g Zucker 7,2 g Salz 4,6 g	KJ 3.473 gesFs 10,2 g Bst 9,2 g Kcal 830 KH 123,1 g E 35,7 g F 20,0 g Zucker 11,1 g Salz 4,3 g	KJ 1.258 gesFs 4,0 g Bst 10,0 g Kcal 300 KH 46,0 g E 12,0 g F 6,4 g Zucker 6,9 g Salz 2,1 g

Deklarationspflichtige Allergene
18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 31. Weichtiere;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe
1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 9. gewachst; 10. geschwefelt;

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.