







	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Tomatensuppe mit Gemüseeinlage  4,10 €	Kalte Zucchini-suppe mit Blaubeeren  4,10 €	Bauerntopf vom Rind mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln  4,10 €	Kalte Borschtsch - rote Bete Suppe mit Kefir  4,10 €	Gemüsebrühe mit Eierflocken  4,10 €
Der Klassiker	Matjes mit rote Bete, Eier-Remoulade und Salzkartoffeln  7,50 €	Hausgemachte Frikadelle mit lauwarmen Kartoffelsalat   7,50 €	knuspriges Schweineschnitzel auf gebratenes mediterranes Gemüse und Penne Rigate  8,00 €	Hähnchengyros mit Zwiebeln hausgemachten Zaziki und gebackene Drillinge  8,10 €	Enchiladas mit Chili con Carne, mexikanischem Gemüse, Käse überbacken und kleines Salat Boquet   7,50 € 0,00 €
Snack & Weg	Bandnudeln mit Basilikum-Rucola Pesto und geriebener Parmesan  6,00 €	Mexican Streetfood - Elote und Gallétas de Maiz   6,00 €	Gnocchi in Cashewkern-Kapernsauce  We° 7,40 €	Kichererbsen-Kartoffelgemüse mit Koriander und Schmand dazu Couscous  We° 6,50 €	Zitronenreispfanne mit Zucchini, Paprika und Granatapfel auf Rucola Bett  7,20 €






Täglich wechselnde Desserts im Restaurant erhältlich.

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

 = vegetarisch  = Klüh Aktion  = Schwein  = Rind  = Geflügel  = Fisch **We°** = We love green

 WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Our offer from 22.07. - 26.07.2024

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	Tomato soup with vegetables  €4.10	Cold zucchini soup with blueberries  €4.10	Beef farmer's stew with tomatoes, onions, peppers and potatoes  €4.10	Cold borscht - beetroot soup with kefir  €4.10	Vegetable broth with egg flakes  €4.10
Der Klassiker	Matjes with beetroot, egg remoulade and boiled potatoes  €7.50	Homemade meatballs with lukewarm potato salad   €7.50	crispy pork schnitzel on fried Mediterranean vegetables and Penne Rigate  €8.00	Chicken gyros with onions, homemade tzatziki and baked triplets  €8.10	Enchiladas with chili con carne, Mexican vegetables, cheese gratin and small salad bouquet   €7.50 €0.00
Snack & Weg	Ribbon pasta with basil-rocket pesto and grated parmesan  €6.00	Mexican Streetfood - Elote and Gallétas de Maiz   €6.00	Gnocchi in cashew-caper sauce   €7.40	Chickpea and potato vegetables with coriander and sour cream with couscous   €6.50	Lemon rice pan with zucchini, peppers and pomegranate on a bed of rocket  €7.20

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Tomatensuppe mit Gemüseeinlage	Kalte Zucchini-Suppe mit Blaubeeren	Bauerntopf vom Rind mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln	Kalte Borschtsch - rote Bete Suppe mit Kefir	Gemüsebrühe mit Eierflocken
	24, 26	9, 24, 26		1, 5, 20, 24	20, 26
	KJ 1.163 gesFs 9,7 g Bst 4,7 g Kcal 277 KH 17,9 g E 5,6 g F 19,7 g Zucker 15,2 g Salz 5,5 g	KJ 855 gesFs 7,4 g Bst 3,2 g Kcal 204 KH 12,6 g E 7,8 g F 13,1 g Zucker 11,5 g Salz 1,8 g	KJ 956 gesFs 3,2 g Bst 3,1 g Kcal 228 KH 19,0 g E 14,7 g F 9,9 g Zucker 6,2 g Salz 2,4 g	KJ 658 gesFs 2,8 g Bst 2,0 g Kcal 157 KH 15,6 g E 10,9 g F 5,0 g Zucker 14,0 g Salz 4,9 g	KJ 486 gesFs 2,0 g Bst 1,4 g Kcal 116 KH 6,2 g E 8,5 g F 6,5 g Zucker 4,4 g Salz 2,8 g
Der Klassiker	Matjes mit rote Bete, Eier-Remoulade und Salzkartoffeln	Hausgemachte Frikadelle mit lauwarmen Kartoffelsalat	Knuspriges Schweineschnitzel auf gebratenes mediterranes Gemüse und Penne Rigate	Hähnchengyros mit Zwiebeln hausgemachten Zaziki und gebackene Drillinge	Enchiladas mit Chili con Carne, mexikanischem Gemüse, Käse überbacken und kleines Salat Boquet
	1, 4, 5, 20, 21, 24, 26, 27, 18c	1, 2, 5, 10, 20, 27, 29, 18a	20, 18a	9, 24	4, 24, 18a
	KJ 2.803 gesFs 7,5 g Bst 3,9 g Kcal 670 KH 37,2 g E 20,5 g F 48,0 g Zucker 9,5 g Salz 9,6 g	KJ 3.020 gesFs 15,2 g Bst 4,2 g Kcal 721 KH 40,2 g E 39,6 g F 43,9 g Zucker 6,7 g Salz 6,6 g	KJ 3.180 gesFs 2,1 g Bst 3,6 g Kcal 760 KH 83,9 g E 37,2 g F 30,1 g Zucker 6,1 g Salz 5,7 g	KJ 1.773 gesFs 1,9 g Bst 6,0 g Kcal 423 KH 36,4 g E 36,1 g F 13,6 g Zucker 7,7 g Salz 9,9 g	KJ 3.131 gesFs 24,0 g Bst 6,4 g Kcal 748 KH 56,2 g E 27,7 g F 44,5 g Zucker 11,7 g Salz 4,1 g
Snack & Weg	Bandnudeln mit Basilikum-Rucola Pesto und geriebener Parmesan	Mexican Streetfood - Elote und Gallétas de Maiz	Gnocchi in Cashewkern-Kapernsauce	Kichererbsen-Kartoffelgemüse mit Koriander und Schmand dazu Couscous	Zitronenreispfanne mit Zucchini, Paprika und Granatapfel auf Rucola Bett
	1, 20, 24, 18a	1, 20, 24	2, 9, 10, 20, 24, 26, 29, 18a, 25c	2, 24, 26, 18a	9, 26, 27, 28
	KJ 2.834 gesFs 2,4 g Bst 5,4 g Kcal 677 KH 102,1 g E 21,9 g F 19,0 g Zucker 6,6 g Salz 4,4 g	KJ 2.383 gesFs 10,7 g Bst 13,6 g Kcal 569 KH 65,3 g E 21,7 g F 23,3 g Zucker 25,2 g Salz 4,9 g	KJ 3.693 gesFs 9,6 g Bst 3,7 g Kcal 882 KH 125,6 g E 15,4 g F 34,9 g Zucker 20,2 g Salz 7,8 g	KJ 2.695 gesFs 6,3 g Bst 11,4 g Kcal 644 KH 98,2 g E 18,3 g F 18,1 g Zucker 10,4 g Salz 6,1 g	KJ 1.591 gesFs 1,5 g Bst 8,6 g Kcal 380 KH 56,0 g E 13,5 g F 10,0 g Zucker 11,6 g Salz 3,2 g

Deklarationspflichtige Allergene

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 18c. Gerste; 20. Ei; 21. Fisch; 24. Milch; 25c. Kaschunüsse; 26. Sellerie; 27. Senf; 28. Sesam; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 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.

