






	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	veg. Erbseneintopf  4,10 €	Bunter Eintopf vom Huhn  4,10 €	Erbseneintopf mit Wiener-Würstchen  4,10 €	Soljanka einfach  4,10 €	Avocadocremesuppe  4,10 €
Der Klassiker	Chili con Carne mit Kurkumareis  6,50 €	Wurstgulasch mit Spiralnudeln und geriebenen Käse  6,50 €	Hackbraten vom Schwein mit Specksauerkraut und Kartoffel Wedges  8,00 €	Hähnchen Schnitzel mit Ananas Currysauce und Paprikareis  6,50 €	Kohl-Hackfleisch Pfanne Schwein mit Salzkartoffeln  6,00 €
Snack & Weg	vegetarische Bolognese mit Buchweizen an einer Gemüse Nudelpfanne  6,00 €	Fruchtige Wok-Gemüsepfanne mit Räuchertofu im Vollkornreisrand  7,00 €	Indisches Linsendal mit Gemüse, Naan Brot, Joghurt Chili Dip und Mango Chutney  5,50 €	Tagliatelle in Chili-Sojarahm mit Brokkoli, Paprika und gerösteten Mandelsplittern frisch aus dem WOK  6,50 €	Schwarzwurzel Risotto mit karamellisierten Nüssen und getrockneten Tomaten  7,00 €


















Täglich wechselnde Desserts im Restaurant erhältlich.

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

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Rind  = Geflügel

 WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

## Our offer from 29.07. - 02.08.2024

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	veg. pea stew  €4.10	Colorful chicken stew  €4.10	Pea stew with Vienna sausages   €4.10	Solyanka simple  €4.10	creamy avocado soup  €4.10
Der Klassiker	Chili con carne with turmeric rice  €6.50	Sausage goulash with spiral noodles and grated cheese  €6.50	Pork meatloaf with bacon sauerkraut and potato wedges  €8.00	Chicken schnitzel with pineapple curry sauce and paprika rice  €6.50	Cabbage-minced meat pan pork with boiled potatoes   €6.00
Snack & Weg	vegetarian bolognese with buckwheat in a vegetable noodle pan  €6.00	Fruity wok vegetable pan with smoked tofu in wholegrain rice  €7.00	Indian lentil dal with vegetables, naan bread, yoghurt chili dip and mango chutney  €5.50	Tagliatelle in chili soy cream with broccoli, peppers and roasted almond slivers fresh from the WOK  €6.50	Black salsify risotto with caramelized nuts and dried tomatoes  €7.00

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppen - topf	veg. Erbseneintopf 3, 26, 27, 18a KJ 1.320 gesFs 1,1 g Bst 9,7 g Kcal 315 KH 44,2 g E 16,3 g F 6,0 g Zucker 7,1 g Salz 5,7 g	Bunter Eintopf vom Huhn 26 KJ 984 gesFs 2,0 g Bst 4,0 g Kcal 235 KH 7,7 g E 27,8 g F 10,0 g Zucker 6,3 g Salz 2,5 g	Erbseneintopf mit Wiener-Wurstchen 1, 2, 12, 26, 27 KJ 1.652 gesFs 2,7 g Bst 9,8 g Kcal 394 KH 41,4 g E 24,5 g F 12,5 g Zucker 4,2 g Salz 5,7 g	Soljanka einfach 1, 2, 4, 5, 6, 12, 26 KJ 597 gesFs 3,1 g Bst 1,1 g Kcal 142 KH 13,0 g E 6,6 g F 6,9 g Zucker 10,6 g Salz 6,5 g	Avocadocremesuppe 2, 24, 26 KJ 848 gesFs 10,7 g Bst 1,9 g Kcal 202 KH 11,7 g E 2,1 g F 16,2 g Zucker 5,7 g Salz 4,5 g	
	Der Klassiker	Chili con Carne mit Kurkumareis 4, 24 KJ 2.908 gesFs 14,5 g Bst 5,8 g Kcal 695 KH 78,1 g E 24,8 g F 30,7 g Zucker 7,1 g Salz 5,1 g	Wurstgulasch mit Spiralnudeln und geriebenen Käse 1, 2, 10, 12, 24, 27, 29, 18a KJ 3.260 gesFs 14,8 g Bst 4,4 g Kcal 779 KH 80,6 g E 29,0 g F 36,4 g Zucker 7,1 g Salz 5,5 g	Hackbraten vom Schwein mit Specksauerkraut und Kartoffel Wedges 1, 2, 27, 18a KJ 15.364 gesFs 101,9 g Bst 21,7 g Kcal 3.672 KH 149,8 g E 192,0 g F 254,6 g Zucker 4,8 g Salz 18,7 g	Hähnchen Schnitzel mit Ananas Currysauce und Paprikareis 4, 9, 10, 19, 20, 24, 29, 18a KJ 2.687 gesFs 11,3 g Bst 3,5 g Kcal 642 KH 70,7 g E 26,4 g F 26,6 g Zucker 10,5 g Salz 3,2 g	Kohl-Hackfleisch Pfanne Schwein mit Salzkartoffeln 23, 18a, 18c KJ 2.576 gesFs 9,8 g Bst 8,3 g Kcal 615 KH 54,7 g E 24,4 g F 30,8 g Zucker 10,2 g Salz 5,2 g
		Snack & Weg	vegetarische Bolognese mit Buchweizen an einer Gemüse Nudelpfanne 26, 18a KJ 1.687 gesFs 0,9 g Bst 9,7 g Kcal 403 KH 62,8 g E 12,6 g F 10,3 g Zucker 13,4 g Salz 3,7 g	Fruchtige Wok-Gemüsepfanne mit Räuchertofu im Vollkornreisrand 1, 2, 4, 5, 10, 23, 26, 29, 18a KJ 2.773 gesFs 9,3 g Bst 9,3 g Kcal 662 KH 72,6 g E 34,8 g F 27,5 g Zucker 15,6 g Salz 7,2 g	Indisches Linsendal mit Gemüse, Naan Brot, Joghurt Chili Dip und Mango Chutney 2, 23, 26, 18a KJ 2.752 gesFs 8,1 g Bst 13,1 g Kcal 657 KH 73,4 g E 26,9 g F 29,3 g Zucker 18,2 g Salz 3,8 g	Tagliatelle in Chili-Sojarahm mit Brokkoli, Paprika und gerösteten Mandelsplittern frisch aus dem WOK 2, 20, 23, 18a, 25h KJ 2.826 gesFs 3,8 g Bst 11,2 g Kcal 675 KH 79,8 g E 21,9 g F 27,5 g Zucker 10,5 g Salz 4,4 g

### Deklarationspflichtige Allergene

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 18c. Gerste; 19. Krebstiere; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25h. Mandeln; 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; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 9. gewachst; 10. geschwefelt; 12. mit Phospat;

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; gesFs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppen - topf	veg. Erbseneintopf 3, 26, 27, 18a KJ 278 gesFs 0,2 g Bst 2,1 g Kcal 66 KH 9,3 g E 3,5 g F 1,3 g Zucker 1,5 g Salz 1,2 g	Bunter Eintopf vom Huhn 26 KJ 246 gesFs 0,5 g Bst 1,0 g Kcal 58 KH 1,9 g E 7,0 g F 2,5 g Zucker 1,6 g Salz 0,6 g	Erbseneintopf mit Wiener-Würstchen 1, 2, 12, 26, 27 KJ 381 gesFs 0,6 g Bst 2,3 g Kcal 91 KH 9,6 g E 5,7 g F 2,9 g Zucker 1,0 g Salz 1,3 g	Soljanka einfach 1, 2, 4, 5, 6, 12, 26 KJ 144 gesFs 0,7 g Bst 0,3 g Kcal 34 KH 3,1 g E 1,6 g F 1,7 g Zucker 2,6 g Salz 1,6 g	Avocadocremesuppe 2, 24, 26 KJ 212 gesFs 2,7 g Bst 0,5 g Kcal 50 KH 2,9 g E 0,5 g F 4,0 g Zucker 1,4 g Salz 1,1 g	
	Der Klassiker	Chili con Carne mit Kurkumareis 4, 24 KJ 581 gesFs 2,9 g Bst 1,2 g Kcal 139 KH 15,6 g E 5,0 g F 6,1 g Zucker 1,4 g Salz 1,0 g	Wurstgulasch mit Spiralnudeln und geriebenen Käse 1, 2, 10, 12, 24, 27, 29, 18a KJ 693 gesFs 3,2 g Bst 0,9 g Kcal 165 KH 17,1 g E 6,2 g F 7,7 g Zucker 1,5 g Salz 1,2 g	Hackbraten vom Schwein mit Specksauerkraut und Kartoffel Wedges 1, 2, 27, 18a KJ 4.152 gesFs 27,5 g Bst 5,9 g Kcal 992 KH 40,5 g E 51,9 g F 68,8 g Zucker 1,3 g Salz 5,1 g	Hähnchen Schnitzel mit Ananas Currysauce und Paprikareis 4, 9, 10, 19, 20, 24, 29, 18a KJ 588 gesFs 2,5 g Bst 0,8 g Kcal 140 KH 15,5 g E 5,8 g F 5,8 g Zucker 2,3 g Salz 0,7 g	Kohl-Hackfleisch Pfanne Schwein mit Salzkartoffeln 23, 18a, 18c KJ 468 gesFs 1,8 g Bst 1,5 g Kcal 111 KH 9,9 g E 4,4 g F 5,6 g Zucker 1,9 g Salz 0,9 g
		Snack & Weg	vegetarische Bolognese mit Buchweizen an einer Gemüse Nudelpfanne 26, 18a KJ 374 gesFs 0,2 g Bst 2,2 g Kcal 89 KH 14,0 g E 2,8 g F 2,3 g Zucker 3,0 g Salz 0,8 g	Fruchtige Wok-Gemüsepfanne mit Räuchertofu im Vollkornreisrand 1, 2, 4, 5, 10, 23, 26, 29, 18a KJ 478 gesFs 1,6 g Bst 1,6 g Kcal 114 KH 12,5 g E 6,0 g F 4,7 g Zucker 2,7 g Salz 1,2 g	Indisches Linsendal mit Gemüse, Naan Brot, Joghurt Chili Dip und Mango Chutney 2, 23, 26, 18a KJ 618 gesFs 1,8 g Bst 2,9 g Kcal 147 KH 16,5 g E 6,0 g F 6,6 g Zucker 4,1 g Salz 0,9 g	Tagliatelle in Chili-Sojarahm mit Brokkoli, Paprika und gerösteten Mandelsplittern frisch aus dem WOK 2, 20, 23, 18a, 25h KJ 554 gesFs 0,7 g Bst 2,2 g Kcal 132 KH 15,6 g E 4,3 g F 5,4 g Zucker 2,1 g Salz 0,9 g

**Deklarationspflichtige Allergene**

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 18c. Gerste; 19. Krebstiere; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25h. Mandeln; 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; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 9. gewachst; 10. geschwefelt; 12. mit Phospat;

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; gesFs: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.