

Jeden Mi. &
Fr. gibt es ein
kleines Dessert
aufs Haus

Mittagstisch

VOM 03.03.2025 BIS 07.03.2025
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Kichererbsen-Gemüse Curry mit Putenbruststreifen & Kräuterreis A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Vegetarischer Backfisch mit Remouladensauce & Bratkartoffeln A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Champignons, rote Zwiebeln & Käse A1,C,G

Dienstag

Wildgoulasch mit Apfelrotkohl & Schwenkkartoffeln A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Gartensalat mit Gemüses Tempura, Tomate & Gurke in Honig Senfdressing
A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Rinderhack, Tomate, Blattspinat & Käse A1,G

Mittwoch

Penne Rigate mit Hähnchen Streifen, getrockneter Tomate & Rucola in Sahnesauce A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark & frischen Blattsalaten A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Ofengemüse & Käse A1,C,G

Donnerstag

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Gemüse & Kartoffelpüree A1,N,O

VEGETARISCH Chili-Cheese Nuggets mit Avocado creme auf Gartensalat A1,N,O,P

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kartoffeln, Pilze, Zwiebeln & Käse A1,G

Freitag

Backhähnchen mit mediterranen Spinat & Kartoffel Dipper A1,G,N,O

VEGETARISCH Salat Bowl mit Fetakäse, Tomate, Gurke, Kräuter Quark & Kartoffel Börek
A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, milden Peperoni & Fetakäse A1,G

* BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN STELLEN WIR IHNEN GERNE EINE DETAILLIERTE KARTE ZUR VERFÜGUNG

Tischlein X Deck Dich