

MENÜ	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Täglich im Angebot: Leberkäsebrötchen 2.10 €				
Suppen 1,75 €	Linsensuppe	Karotten Ingwer Suppe (A1,G)	Lemongras Kokos Suppe (K,F,I)	Kartoffelcremesuppe (G)	Tagessuppe
Vegetarisch	Vegetarische Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt auf Lauchrahmgemüse mit Kirschtomaten (A1,C,G)  6,95 €	Vegan Wrap mit Saaten, Räuchertofu, Karotte, Salat, Hummus und Curry Dip (A1,K,F)  6,95 €	Herbstlich Steckrüben Kürbis Gorgonzolaragout mit Spinat und Lauch auf Vollkornpasta Walnüssen (A1,C,G,H3)  6,95 €	Vegan Linsenbällchen auf Gemüse Couscous mit Limonen Ackerbohnenjoghurt (F)  6,95 €	Überraschungsmenü mit Beilagensalat
Traditionell / International	Gebratener Reis mit Ei, Wok Gemüse, Hähnchenbruststreifen und Sweet Chili Sauce, Cashewkernen (A1,C,G)  6,95 €	Rinderroulade mit Zwiebel, Bauchspeck und Gurke gewickelt, Rotkohl Kartoffelpüree (A1,G)  8,90 €	Aus der Pfanne paniertes und gebackenes Putenschnitzel mit Pfefferrahmsauce und Kroketten (A1,C,G)  7,60 €	Schweinelenendenbraten würzig gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Waldpilzsauce und Butterspätzle (A1,G,C)  7,60 €	“Aus Fluss & Meer” panierter und gebackenes Kap Seehecht auf Gemüse- Kräutersauce und Schwenkkartoffeln (A1,C,G)  7,60 €
Salatbuffet 6,30 € / 4,30 € / 1,85 €	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein
Desserts 1,75 €	Bayrisch Creme mit Beerensauce (G)	Schokoladenpudding mit Vanillesauce (G)	Tiramisu Creme mit Amarettini (G,A1,H3)	Maracujacreme (G)	Tagesdessert

Externe Gäste Einlass erst ab 12:45 Uhr

Das  **Verpflegungsteam**
wünscht guten Appetit!Für Firmenfremde Gäste wird
auf jedes Gericht ein
Kostenzuschlag von 40 %
erhobenDie Legende der zu kennzeichnenden
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie
an unserem Aushang im Eingangs-
bereich. Änderungen vorbehalten /
Preisangaben inkl. Gesetzlicher MwSt