

MENÜ	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Täglich im Angebot: Leberkäsebrötchen 1.90 €				
Suppen 1,30 €	Kohlrabi Currysuppe (G)	Zwiebelsuppe mit Parmesancroutons (A1, G)	Geflügelbrühe Fadennudeln (A1,C,I)	Petersilienwurzelcremesuppe Croutons (A1,G)	Tagessuppe
Vegetarisch	Mac& Cheese Nudelaufauf mit Cheddar, Ofentomaten und Röstzwiebeln  (A1,G) 5,90 €	Alpenländisch Spinatknödel in Gorgonzolasauce mit Karamellisierten Walnüssen  (A1,C) 5,90 €	Vegan Ramen Bowl Algenudeln mit buntem Gemüse, lackierter Tofu in Soja- Gemüsebrühe  (F,K,H,I) 5,90 €	Tex Mex Vegan Kartoffelpfanne mit roten, weißen und grünen Bohnen, Mais, Paprika Tomatensalsa  (A1,C,G) 5,70 €	Überraschungsmenü mit Beilagensalat
Traditionell / International	Indisch Butter-Chicken, Ingwer, Garam Masala Basmatireis  (G,K,F) 6,40 €	Krustenbraten vom Schweinerücken mit Kümmel Biersauce, Kartoffelklößen mit Semmelschmelz  (A1,C,G) 6,40 €	Aus der Pfanne Putenschnitzel an Chili Paprikasauce mit Pommes frites  (A1,C) 6,40 €	Asiatisch Rinderfleischstreifen mit Asia Gemüse, Red Thai Currysauce und Mie Nudeln  (A1,2, K,F) 6,40 €	Lachsforellenfilet mit Zitronen Buttersauce Petersilienkartoffeln  (A1,G,D) 6,40 €
Beilagen 0,90 €	Beilagensalat	Beilagensalat	Beilagensalat	Beilagensalat	Beilagenalat
Salatbuffet 5,30 € / 3,50 € / 1,40 €	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein
Desserts 1,30 €	Schwarzwälder Kirsch Creme (G,)	Panna Cotta mit Himbeersauce (G)	Vanille und Schokopudding mit Sahnehaube (G)	Kokoscreme mit Ananas (G)	Tagessdessert

Externe Gäste Einlass erst ab 12:45 Uhr

Das  **Verpflegungsteam** wünscht guten Appetit!

Für Firmenfremde Gäste wird auf jedes Gericht ein Kostenzuschlag von 40 % erhoben

Die Legende der zu kennzeichnenden Zusatzstoffe und Allergene finden Sie an unserem Aushang im Eingangsbereich. Änderungen vorbehalten / Preisangaben inkl. Gesetzlicher MwSt

