

MENÜ	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Täglich im Angebot: Leberkäsebrötchen 2.10 €				
Suppen 1,75 €	Polenta Creme Suppe (A1,G)	Rinderbrühe mit Leberspätzle (A1,C)	Hausgemachte Soljanka (2)	Kartoffelcremesuppe (G)	Tagessuppe
Vegetarisch	Vegetarisch Blumenkohl Käse Bratling mit Kräuterdip und Schwenkkartoffeln (A1,C,G)  6,95 €	Vegan mit Gemüse Couscous gefüllte Paprika mit veganem Mozzarella überbacken und Tomatensauce (A1)  6,95 €	Vegetarisch Kichererbsen Kokos Curry mit Gemüse, Zitronengras, Sesam, Sprossen und Reis (K,H)  6,95 €	Vegan Ofenkartoffel mit pflanzlichem Chili sin carne, Kokosjoghurt Dip und Baby Spinat (5;I)  6,95 €	Überraschungsmenü mit Beilagensalat
Traditionell / International	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce und Spätzle  (A1,G) 7,60 €	Pulled Pork Burger mit Romanasalat, Tomate, Gurke, Cole slaw, Röstzwiebeln und Pommes Frites  (A1,C,G) 7,60 €	Aus der Pfanne Cordon Blue mit Schinken und Käse gefüllt, Rahmsauce und Bratkartoffeln  (A1,C,G) 7,60 €	Rindergulasch mit Mais, Paprika, Zwiebeln und grünen Bohnen auf Pasta Sauerrahm  (A1,G) 7,60 €	“Aus Fluss & Meer” gebratenes Lachsfilet mit Dillsauce und Butterkartoffeln  (A1,C,G,18) 7,60 €
Beilagen 1,20 €					
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 €	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen (G,H)	Erdbeercreme mit Schoko (G)	Vanillepudding mit Beerenragout (G)	Tiramisu Creme auf Amarettini (A1,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