

DONNERSTAG, 01.06.2023

Vollkost

Spitzkohlroulade mit Bauernbauchspeck, Naturjus und Kartoffelmousseline
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Vegetarische Kohlroulade mit Naturjus und Kartoffelmousseline
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Dessertvariation "Buttermilch und Himbeere" (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 07.06.2023

Vollkost

Kabeljau konfiert mit Paprikasud, Piment d'espellete und cremiger
Polenta (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,14,15)

Vegetarisch

Quinoataler mit Paprikasud, Piment d'espellete und cremiger Polenta
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Kirsch- Kokosblechkuchen (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 08.06.2023

Feiertag

MITTWOCH, 14.06.2023

Vollkost

Gekochter Rindertafelspitz mit Bouillonkartoffeln, cremiger Blattspinat
und Kren (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Omas Gemüseintopf mit Bouillonkartoffeln, Pilzen und knackigen
Salat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Baba au rhum mit Bourbon Vanillesahne (Nr.1,2,3,4,15)

DONNERSTAG, 15.06.2023

Vollkost

Szegediner Gulasch mit Kümmelkartoffeln und marinierten
Kopfsalatherzen (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Kartoffelgulasch mit Spitzpaprika, Sauerrahm und marinierten
Kopfsalatherzen (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Skyschnitte mit Brombeeren (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 21.06.2023

Vollkost

Hühnerbrust mit Maderiajus, Sommerlichen Gemüse und
Kartoffelgratin (1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Zucchiniwaffeln mit Feta und Tsatsiki (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Joghurt Pannacotta mit Shortbread- Crumble und Aprikosen
(Nr. 1,2,3,4,16)

DONNERSTAG, 22.06.2023

Vollkost

Hausgemachte Rinderrouladen mit Gewürzrotkraut und
Kartoffelkrapfen (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Hausgemachter Nussbraten mit Gewürzrotkraut und Kartoffelkrapfen
(Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Bienenstich "to go" (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 28.06.2023

Vollkost

Gebratenes Zanderfilet auf Tomatenfondue mit gehobelten Fenchel
und in Olivenöl konfierten Kartoffeln (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Gebratener Tofu auf Tomatenfondue mit gehobelten Fenchel und in
Olivenöl konfierten Kartoffeln (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Karamelköpfler (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 29.06.2023

Vollkost

"Ossobucco alla Milanese" Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit
Safranrisotto und Gremolata (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Gebratener Kohlrabi mit Safranrisotto und Gremolata (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

"Calfoutis aux cerises" Auflauf mit heimischen Kirschen (Nr. 1,2,3,4)

Allergene

Nr. 1 Gluten haltiges Getreide (1A
Weizen, 1B Roggen, C1 Hafer, 1D
Gerste, 1E Dinkel)
Nr. 2 Milch (einschließlich Laktose)
Nr. 3 Eier
Nr. 4 Schalenfrüchte
Nr. 5 Erdnüsse
Nr. 6 Sojabohnen
Nr. 7 Lupinen
Nr. 8 Sesamsamen

Nr. 9 Sellerie
Nr. 10 Senf
Nr. 11 Schwefeldioxid und Sulfite
– 10mg/kg
Nr. 12 Weichtiere
Nr. 13 Krebstiere
Nr. 14 Fische
Nr. 15 Alkohol
Nr. 16 Gelatine

Zusatzstoffe

a mit Farbstoff
b mit Konservierungsmittel
c mit Antioxidationsmittel
d mit Geschmacksverstärker
e geschwefelt
f geschwärzt
g mit Phosphat
h gewachst
i chinin haltig
j koffeinhaltig
k alkoholhaltig
l mit Süßungsmitteln
l enthält eine
Phenylalaninquelle
mit Nitrit Pökelsalz

Jedes Gericht inkl. Dessert kostet **8,90 €**