

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 13.3. – Freitag, 17.3. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Geselchtes mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glaciertem Wurzelgemüse [A, G, L] 8,40	Gemüseschnitzel in Sesam-Chiasamen Panade mit Röschengemüse und Schnittlauchdip [A, F, L, M, N] 7,90
DI	Gefüllte Paprika in Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln [A, G] 8,40	Rotes Linsencurry mit Kokosmilch und Basmatireis [H, M, N] 7,90
MI	Gebackenes Schweinskotelette mit Pommes frites und Tomaten-Paprikadip [A, C, G, M] 8,40	Pasta mit getrüffeltem Pilzen und geriebenem Grana Padano [A, C, G] 7,90
DO	Coq au Vin ausgelöste Hühnerkeule mit sautierten Champignons und Speck in Zwiebel-Rotweinsauce, dazu Kroketten [A, C, M, O] 8,40	Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln [A, C, G, M] 7,90
FR	Gebackenes Seelachsfilet  MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare [A, C, G, D, M] 8,40	Veggie Curry Wurst mit Pommes frites [M] 7,90

MONATS- HIT!

Rahmgeschnetzeltes
von der heimischen Putenbrust
mit Champignons und Gemüseis

[G, O]

Gültig bis Sa, 01.04.2023

STATT 9,50
NUR
7,90
SIE SPAREN 1,60

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere. Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

*MSC-C-157232