

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 16.6. – Freitag, 20.6. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Schlemmerleberkäse mit Paprika, Pfefferoni und Käse überbacken, dazu Wedges G  8,90	Bunte Schupfnudelpfanne mit jungem Blattspinat, Tomaten und Hirtenkäse A, C, G, L 7,90
DI	Gelbes Thaicurry vom Huhn, mit Sojabohnen und Mango, dazu Basmatireis F, M  8,90	 Hausgemachte Grünkern-Zucchini-Laibchen mit Kräuter dip und grünem Salat A, G 7,90
MI	Faschierte Laibchen mit Natursaftl, Kartoffelpüree und Röstzwiebel A, C, G  8,90	Gebackener Emmentaler mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren A, C, G 7,90
DO	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
FR	Gebackenes Seelachsfilet MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, D, M 8,90	Gebratenes Gemüse mit Teriyaki Sauce, Basmatireis, Tofuwürfel und Erdnüssen E, F, N 7,90



MONATS-HIT!

Cordon bleu

vom Schwein, mit Speck und Gouda gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Kräuterdip A, C, G, M

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 28.6.2025



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-57232