

MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 6.3. – Freitag, 10.3. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü KLASSISCH	Menü VEGETARISCH
MO	Überbackener Schinken-Nudelauflauf mit Sauerrahmdip und grünem Salat [A, G, L] 8,40	Fisch vom Feld aus 100% Gemüse mit Leinöl und pflanzlichem Hanf-Protein, mit Kartoffel-Vogel Salat und Sauce Remoulade [A, M] 7,90
DI	Grillspieß von der Pute auf Letschogemüse, dazu Rosmarinkartoffeln [M] 8,40	Rote Rüben Falafel mit Joghurt-Minze Dip auf buntem Blattsalat [G] 7,90
MI	Picatta vom Seehecht  MSC zertifiziert*, mit Spaghetti und Tomatensauce [A, C, G, D] 8,40	Quinoa-Spinatlaibchen mit Bergkäse, buntem Gemüse und Rahmdip [A, C, G, L] 7,90
DO	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln und Sauerrahm [A, G] 8,40	Kartoffel-Bärlauchstrudel mit Kräuterrahmdip und Häuptelsalat [A, C, G] 7,90
FR	Gebackenes Seelachsfilet  MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare [A, C, G, D, M] 8,40	Chili mit Bohnen, Zuckermais und Reis [F, G] 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-57232