

38. KW	Montag, 16.09.2019	Dienstag, 17.09.2019	Mittwoch, 18.09.2019	Donnerstag, 19.09.2019	Freitag, 20.09.2019
Tagessuppe	Brokkolicremesuppe f,g,i,j,10 2,50 €	Tomatensuppe mit Reis a1,c,f,g,i 2,50 €	asistische Nudelsuppe a1,e,f,g,i,k 2,50 €	Karotten- Ingwersuppe a1,10,e,f,g,i 2,50 €	bunter Herbsteintopf a1,c,f,g,i 2,50 €
Original	feines Rinder- Paprikagulasch feines geschnittenes Rindergulasch (Nachhaltige Zucht) mit Pilzen & Paprika dazu Spiralnudeln oder Kartoffeln Gäste / 6,90 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: a.1,2,c,e,f,g,i,k,j	Schnitzel Sauce Bernaise knuspriges paniertes Schnitzel vom Hähnchen(halal) oder Schweinerücken vom Susländer mit Sauce Bernaise, Erbsen & Möhren dazu Petersilienkartoffeln Gäste / 6,90 € Personal / Haustarif zzgl. 0,50 € Zusatzstoffe / Allergene: a.1,c,g,h,i,j	Thai Curry mit Hähnchen fruchtiges Thaicurry mtr Hühnerbruststreifen, Kokosmilch, verschiedene Gemüse & Basmatireis Gäste / 6,90 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: a1,c,f,g,i,j	Riesen Currywurst 150g gebratene Currywurst vom Schwein aus Nachhaltiger Zucht mit hausgemachter pikanter Sauce, Pommes Frites & gemischter Salat Gäste / 5,50 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: 2,3,4,8,9,10,15,i,j,h,a.1	Senfeier Kartoffel Gurkensalat zwei gekochte Eier mit Senfsauce, (optional geröster Speck), Petersilienkartoffeln & Gurkensalat Gäste / 6,00 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: a.1,e,f, g, i, j,
Spezial	Fischplatte 150g zwei verschiedene Fischfilets des Tages mit Safran- Zitronensauce, mediterranes Gemüse & zweierlei Reis Gäste / 7,80 € Personal / Haustarif zzgl. 1,50 € Zusatzstoffe / Allergene: a1,c,f,g,i,i,d	200g Matjes Tatar Ofenkartoffel Matjes Tatar mit Apfel, Gurke, Dill, Zwiebel & Schmand dazu Ofenkartoffel in der Folie Gäste / 7,50 € Personal / Haustarif zzgl. 1,50 € Zusatzstoffe / Allergene: a1,2,3,c,d,f,g,i,j	Schweinerückensteak 150g gratiniert gegrilltes Schweinerückensteak (nachhaltige Zucht) mit Tomate- Mozzarella gratiniert, leichte Zwiebelsauce, Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln Gäste / 7,50 € Personal / Haustarif zzgl. 1,50 € Zusatzstoffe / Allergene: a1,2,3,c,d,f,g,i,j	150g Lachsfilet Barbecue gegrilltes Lachsfilet mit leichter Barbecue Marinade, Mais-, Lauch-, Paprikagemüse, kleine Kartoffeln in der Schale & Sour Cream Gäste / 7,80 € Personal / Haustarif zzgl. 2,00 € Zusatzstoffe / Allergene: c,2,10,d,g,f,i,j	Lasagne ala Bolognese 300g mit Rinderhackfleischsauce, geschichtetes Nudelgericht, gratiniert mit Bechamel & Käse & gemischter Salat Gäste / 7,20 € Personal / Haustarif zzgl. 1,00 € Zusatzstoffe / Allergene: a1,2,3,c,d,f,g,i,j
Grüne Linie Vegetarisch	Blätterteig Spinat Hirtenkäse Blätterteig gefüllt mit Spinat & Hirtenkäse, getrockneter Tomate, Oliventapenade & Salat Gäste / 6,50 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: a1,c,f,g,i,j,d	Griechische Reismudelpfanne Reismudeln mit Pesto, getrockneter Tomate, Lauch, Spinat, Zucchini & Hirtenkäse Gäste / 4,90 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: 2,a1,e,f,i	Mungobohnen Pfannkuchen Ofengemüse Pfannkuchen mit Mungobohnen & Karotte dazu Ofengemüse mit Kürbis, Süßkartoffel, Paprika & Zucchini dazu Kräuterquark Gäste / 6,00 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: a1,c,e,f,g,i,j,	Pasta Kürbis Mandel süß- saurer karamelisierter Kürbis mit Ingwer, gerösteten Kernen, Mandelmilchsauce & Pasta Gäste / 6,50 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: a1,e,f,i,k,11	herbstlicher Rübenintopf bunter herbstlicher Rübenintopf mit Kartoffeln, Sellerie & Roggen Baguette (Optional 1 Paar Wienerwürstchen vom Strohschwein 1,50 €) Gäste / 4,50 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: a1,e,f,i,k,11
Hähnchen-gericht Halal	Hähnchen Brust oder Keule mit einer Sauce, Gemüse des Tages und Reis Gäste / 6,50 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: 10, 16,a.1,e,f,g,	Hähnchen Brust oder Keule mit einer Sauce, Gemüse des Tages und Reis Gäste / 6,50 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: 10, 16,a.1,e,f,g,	Hähnchen Brust oder Keule mit einer Sauce, Gemüse des Tages und Reis Gäste / 6,50 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: 10, 16,a.1,e,f,g,	Hähnchen Brust oder Keule mit einer Sauce, Gemüse des Tages und Reis Gäste / 6,50 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: 10, 16,a.1,e,f,g,	Hähnchen Brust oder Keule mit einer Sauce, Gemüse des Tages und Reis Gäste / 6,50 € Personal / Haustarif Zusatzstoffe / Allergene: 10, 16,a.1,e,f,g,
täglich wechselndes Tagesdessert für 1,50 €					
Extra Portion: Fleisch / Fisch 3,50 € ; Gemüse 1,80 € ; Sättigungsbeilage 1,00 € / Ausserhaus Box togo 0,30 €					
Salatbar	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Blattsalat & angemachten Salaten dazu verschieden Dressings kl. Salatschale 1,50 € ; kl. Salatteller 3,00 € ; großer Salat 5,50 €				

Unsere Cafeteria hat Montag bis Freitag von 8.30 - 19.00 Uhr und Samstag & Sonntag von 09.00 -18.00 Uhr für Sie geöffnet. Mittagstisch bieten wir von 12.00 - 15.00 Uhr an. Selbstverständlich stehen auch ausserhalb der Mittagszeit warme und kalte Speisen für Sie bereit. Unsere Angaben in Gramm bei Fleisch oder Fisch beziehen sich auf das Rohgewicht.

Wir behalten uns vor, dass unser tägliches Angebot abweichend von diesem Speiseplan sein kann und die Portionen in der Menge begrenzt sind. Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen beantworten wir Ihnen gerne vor Ort durch unser geschultes Service- und Küchenpersonal und der ausgewiesenen Legende zur Zeichen- / Zahlenerklärung.

