

Tageskarte

11:00 – 14:00 Uhr
13.03.2023 – 17.03.2023

Montag

- Ofenkartoffel mit Wolfsbarschstreifen** 12,50 €
Kräutercreme/ Salatbouquet^{G,D}
- Gefüllte Ofenkartoffel**  9,00 €
Paprika/ Frühlingslauch/ Schmand/ Salatbouquet^G

Dienstag

- Gebackenes Hähnchen in Tempura-Teig** 12,50 €
Asiatisches Gemüse/ Sesam/ Mie Nudeln^{G,A1,I,K,C}
- Asiatische Nudelpfanne**  9,00 €
Asiatisches Gemüse/ Sesam/ Frühlingslauch^{C,A1,K}

Mittwoch

- Medaillons von Schweinefilet** 12,50 €
Pilzrahmsauce/ Serviettenknödel^{G,A1,C}
- Gebratene Serviettenknödel**  9,00 €
Pilzrahmsauce^{G,A1,C}

Donnerstag

- Paella mit Garnelen** 12,50 €
Hähnchenbrust/ Muscheln/ Safran^{G,I,J,A1,D}
- Zucchini-Auberginen-Auflauf**  9,00 €
Hummus/ Grana Padano^{G,K}

Kulinarischer Freitag

In dieser Woche möchten wir Sie mit der österreichischen Küche verwöhnen.

- Wiener Schnitzel vom Mecklenburger Bio-Kalb** 12,50 €
Gurkensalat/ Steakhouse Pommes^{A,1C,G,J}
- Käsespätzle mit Bergkäse**  9,00 €
Zwiebelschmelze/ Salatbouquet^{A1,C,G}



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmitteln, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle
Enthält: A= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder Hybridstämme), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (H1= Mandeln, H2= Walnüsse, H3= Haselnüsse, H4= Kaschunüsse, H5= Pecannüsse, H6= Paranüsse, H7= Macadamianüsse, H8= Queenslandnüsse, H9= Pistazien), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M= Lupinen, N= Weichtiere