

Tageskarte

11:00 – 14:00 Uhr
03.03.2025 – 07.03.2025

Montag

Hühnerfrikassee

12,50 €

Erbsen/ Möhren/ Langkornreis ^{A1,G}

Pilzquiche

9,00 €

Marinierte Blattsalate ^{A1,G}

Dienstag

Schnitzel vom Schwein

12,50 €

Paprikasauce/ Stampfkartoffeln ^{A1,C,G}

Basilikum-Mozzarella

9,00 €

Tagliatelle/ Tomaten-Frischkäse Sauce

Mittwoch

Kochkloppe „Königsberger Art“ (Rinderhackfleisch)

12,50 €

Rote Beete-Apfelsalat/ Salzkartoffeln ^{A1,C}

Nasi Goreng mit Sesam

9,00 €

Pikante Mango-Currysauce ^{K,A1,G}

Donnerstag

Wildlachsfilet mit Honig-Senfkruste

12,50 €

Schnittlauchrahm/ Wurzelgemüse/ Dillkartoffeln ^{A1,J,G,D,I}

Vegetarischer Caesar Salad

9,00 €

Croutons/ Grana Padano/ Knoblauchdressing ^{A1,G}

Kulinarischer Freitag

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

Hausgemachte Bifteki mit Fetakäse

12,50 €

Tzatziki/ Tomatenreis ^{A1,C,G}

Griechischer Bauernsalat

9,00 €

Käse/ Tomaten/ Oliven/ Gurken ^{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 Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle, A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut oder Hybridstämme⁶), B=Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandeln¹, Walnüsse², Haselnüsse³, Kaschunüsse⁴, Pecannüsse⁵, Paranüsse⁶, Macadamianüsse⁷, Queenslandnüsse⁸, Pistazien⁹), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg/l), M= Lupinen, N= Weichtiere