

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 10.03.2025

Eierflockensuppe A C L

Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat dazu Röstkartoffeln A G L
oder

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Carbonara A C L

Dienstag 11.03.2025

Broccolicremesuppe mit Kräutercroutons A G L

Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu Butterreis A G L

oder

Gemüse-Lasagne A C G L

Mittwoch 12.03.2025

Bohnenrahmsuppe A C G L

Faschierter Braten mit Gemüse dazu Kartoffelpüree A C G L
oder

Tagliatelle mit Tomaten und Schafskäse A C G L

Donnerstag 13.03.2025

Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten A C G L

Putengeschnetzeltes nach „Stroganoff“ Art dazu Hörnchen A C G L
oder

Gebackener Käse mit Sauce Tartar dazu Butterreis A C G L

Freitag 14.03.2025

Käseknödelsuppe A C G L

Gebackene Scholle im Sesammantel dazu Petersilienkartoffeln A C D G L
oder

Spinat-Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln A C G L

Samstag & Sonntag 15.03 – 16.03.2025

Wir kochen ganztägig á la carte für Sie!

*Mo–Fr gibt's
auch Pizzaschnitte
beim Lunchbuffet*

*Suppe inkl. 2 Hauptspeisen
inkl. Salat/Person (MO–FR)*
€ 14,90

*Kinder
bis 12 Jahre*
€ 8,90

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Die 14 Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnen- Erzeugnisse**
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)**
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)**
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- Q Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

