

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 24.03.2025

Hühnerragoutsuppe A C L

Spareribs mit Paradeiskraut dazu Butterkartoffeln A G L

oder

Eierspätzle mit grünem Salat A C G L

Dienstag 25.03.2025

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons A C G L

Gemüse-Hühner-Curry dazu Basmati Reis F L

oder

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar A C G L

Mittwoch 26.03.2025

Rinderbouillon mit Nudeln und Gemüse A C L

Putennatur mit Letscho, Putenleber, Champignon und Erbsen

dazu Butterreis A L

oder

Frischkäse-Tortellini mit Tomaten und Pesto A C G L

Donnerstag 27.03.2025

Zucchinicremesuppe mit Kräutercroutons A G L

Gefüllte Rindsroulade in Burgunder Sauce dazu Kroketten A C G L

oder

Kürbis-Rahm Tagliatelle A C G L

Freitag 28.03.2025

Serbische Bohnensuppe A C G L

Gegrillter Fisch auf Tomaten-Lauchragout dazu Petersilienkartoffeln A D G L

oder

Asia-Nudeln mit Wok-Gemüse A C G L

Samstag & Sonntag 29.03 – 30.03.2025

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**

