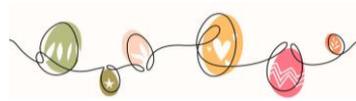


Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr



Ostermontag 21.04.2025

Ostergenuss á la Carte

Dienstag 22.04.2025

Hühnerragoutsuppe A C L

Gekochtes Rindfleisch mit Dill-Kürbis dazu Röstkartoffeln A G L
oder

Topfen-Nudel- Auflauf mit Gartenfrüchten A C G

Mittwoch 23.04.2025

Fisolenrahmsuppe A C G L

Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Gemüse A G L
oder

Tagliatelle mit zweierlei Spargel A C G L

Donnerstag 24.04.2025

Gulaschsuppe A C L

Putenstreifen mit Teriyaki – Wok-Gemüse
dazu Basmati Reis A F

oder

Grenadiermarsch A C L

Freitag 25.04.2025

Spargelcremesuppe mit Rohschinken A G L

Gegrillter Fisch mit Kräuterbutter dazu Gemüsekartoffeln A C D G L
oder

Spaghetti Carbonara A C G L

Samstag & Sonntag 26.04 – 27.04.2025

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**

