

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 10.02.2025

Putenragoutsuppe A C L

Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat dazu Röstkartoffeln A G L
oder

Tagliatelle mit Tomaten und Schafskäse A C G L

Dienstag 11.02.2025

Rinderbouillon mit Schinkenstrudel A C G L

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

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar dazu Butterreis A C G L

Mittwoch 12.02.2025

Selleriecremesuppe mit Kräutercroutons A G L

Faschierter Braten mit Gemüse dazu Kartoffelpüree A G L
oder

Asia Nudeln mit Wok-Gemüse A C G L

Donnerstag 13.02.2025

Linsensuppe mit Geselchtem A C G L

Gegrilltes Hühnerfilet mit Spinat und Käse überbacken
dazu Maisreis A G L
oder

Grenadiermarsch A C G L

Freitag 14.02.2025

Käseknödelsuppe A C G L

Gebackenes Tilapiafilet in Mandelkruste
dazu Petersilienkartoffeln A C D G L
oder

Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasauce A C G L

Samstag & Sonntag 15.02 – 16.02.2025

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**

