

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppenbar	Minestrone 26  	Linsensuppe 23, 26, 27, 18a  	Blumenkohlcremesuppe 4, 23, 26  	Rote Paprikasuppe 26  	Erbsencremesuppe 1,20 € 1,60 €  
Menü 1	Polnische Pierogi / Zwiebelschmelze / Saure Sahne / Schnittlauch Rote Bete Salat 1, 2, 4, 5, 10, 20, 24, 29, 18a 	Erbseneintopf / Baguette 3, 26, 27, 18a 	We Love Green: Kartoffel-Gemüsepuffer / Rucola / Aprikosen-Sellerie-Chutney 1, 2, 10, 20, 26, 29 	Mie Bratnudelpfanne / Ei / Sprossen / Brokkoli / Frühlingslauch / Teriyaki Sauce Röstzwiebeln 4, 20, 23, 26, 18a, 25c 	Nudeln Spaghetti aglio olio / Hartkäse Grana Padano Keil 1, 20, 24, 18a 
Option	Paar Wiener Würstchen 1, 2, 12 	Hähnchenbrustfilet 	Rinder Hüft Streifen 	Gegrillte Garnelen / Knoblauch / Zitrone 19 	3,00 € 3,00 €
Menü 2	Aktion - Scandinavien: Köttbullar / Rahmsojasauce / Kartoffelpüree / Preiselbeermarmelade 1, 20, 23, 24, 18a 	Aktion Scandinavia 2026: Janssons Frestelse - Kartoffel-Sardellenauflauf 21, 24, 18a 	Aktion Scandinavia 2026 : Schweinebauchscheiben / Petersiliensauce / Kartoffeln - Stegt Flaesk - 24, 18a 	Aktion Scandinavia 2026: Raggmunk - Kartoffelpuffer / Bacon / Preiselbeermarmelade 1, 2, 10, 20, 29 	Aktion Scandinavia 2026: Finnische Suppe / Krabben Kesäkeitto 4, 19, 20, 21, 24, 18a 
Aktionsgericht	Cevapcici vom Rind / Zaziki / Tomaten-Chilireis / Krautsalat 1, 2, 6, 20, 24, 27, 18a 	Gefüllte Blätterteigschnecke mit würzigem Hackfleisch und Reisnudeln / Gurkensalat / 2, 10, 20, 24, 29, 18a, 25b 	Piccata Milanese - Hähnchen Brust / Champignonrisotto mit Petersilie / gehackter Basilikum 1, 20, 24, 26, 18a 	8,50 € 10,30 €	8,50 € 10,30 €
Dessert-variation 1	Creme Schwarzwälder Art mit Kirschen 4, 24 	Apfel Crumble / Vanillesauce 4, 24, 18a, 18d 	Lebkuchen Mousse 24, 18a 	Mousse Zitrone 24 	Marzipan Creme 24 
Dessert-variation 2	Apfelstrudel mit Rosinen / Vanillesauce 4, 24, 18a 	Kokosmilchreis mit Beerenkompott 24 	Panna Cotta mit Himbeeren 1,80 € 2,50 € 24 	Apfelkuchen mit Streuseln 18a 	Mousse au Chocolat blanc / Raffaello 23, 24 

Deklarationspflichtige Allergene

18. Gluten; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 23. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 18d. Hafer; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 10. geschweifelt; 12. mit Phosphat;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten.

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Rind  = Geflügel  = Fisch



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.