

MONTAG	Kohlrabi-Cremesuppe mit Croutons (A, H)	<b>6,00 €</b>
	Pasta mit Champignon-Lauch-Rahm-Sauce und paniierter Feta-Ecke (A, B, F, H)	<b>10,00 €</b>
	Zucchini-Möhren-Salat mit Kräuter-Senf-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen (I)	<b>6,00 €</b>
<hr/>		
DIENSTAG	Vegetarischer Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Petersilien-Pesto (F, H)	<b>6,00 €</b>
	Linsen-Kartoffel-Bratlinge auf Spitzkohl-Gemüse mit Kräuter-Pilawreis und Joghurt-Dip (A, B, F, H, I)	<b>10,00 €</b>
	Tomaten-Couscous-Salat mit frischer Petersilie und Minze (A)	<b>6,00 €</b>
<hr/>		
MITTWOCH	Gazpacho – kalte spanische Tomaten-Gemüse-Suppe mit Croutons (A, H)	<b>6,00 €</b>
	Gebackene Hähnchenkeulen auf Blumenkohl-Kartoffel-Pfanne mit Kräuterquark (F, H)	<b>11,00 €</b>
	Grüner Salat mit marinierten Camembert-Ecken und Himbeer-Vinaigrette (F)	<b>6,00 €</b>
<hr/>		
DONNERSTAG	Kalte Erbsen-Joghurt-Minz-Suppe mit Balsamico-Creme (H, F)	<b>6,00 €</b>
	Zucchini-Tomaten-Lasagne mit hausgemachten Nudelplatten und Petersilien-Pesto (A, B, F, H)	<b>10,00 €</b>
	Mediterraner Grillgemüse-Salat mit Brotchips (A)	<b>6,00 €</b>
<hr/>		
FREITAG	Okroschka (vegetarisch) – kalte Buttermilch-Suppe mit Kartoffeln, Gurke, Radieschen und Ei (B, F, H)	<b>6,00 €</b>
	Hausgemachte Fischfrikadellen auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Remouladen-Sauce (A, B, C, F, H, I)	<b>11,00 €</b>
	Salatvariation	<b>6,00 €</b>

**Allergenkennzeichnung:**

A ... Glutenhaltiges Getreide  
B ... Eier  
C ... Fisch

D ... Erdnüsse  
E ... Soja  
F ... Milch (Laktose)

G ... Schalenfrüchte (Nüsse etc.)  
H ... Sellerie  
I ... Senf

J ... Sesam  
K ... Schwefeldioxid und Sulfite



Jetzt reservieren  
03641 - 478 129