

	<b>TAGESSUPPE</b>	<b>VEGGIE</b>	<b>HAUSMANNSKOST</b>	<b>PASTA/MEDITERRAN</b>	<b>ASIA</b>
<b>MO</b> <b>19.02.2024</b>	€ 2,50 Klare Suppe A,C,G,L* oder Hühnereinmachsuppe A,C,G,L*	€ 9,50 Cappelletti Rosso mit Basilikumschaum A,C,G*	€ 9,90 Jägerkotelett mit Speck, Zwiebel, Champignons und Wedges A,C,G,L,O*	€ 9,90 Ofenfisch auf Schmortomaten mit Cremepolenta A,C,D,G,O*	€ 8,90 Tandoori-Hähnchen an Teriyaki-Sauce mit Asiagemüse A,F,L,N,O*
<b>DI</b> <b>20.02.2024</b>	€ 2,50 Klare Suppe A,C,G,L* oder Tomatencremesuppe A,G,L,O*	€ 9,50 Frühlingsrollen auf Asia-Salat A,C,F,G,L,N*	€ 9,90 Rinderragout mit Champignons und Serviettenknödel A,C,G,L*	€ 9,90 "Tiganaki" vom Hühnerfilet mit Reis A,C,G,L,O*	€ 8,50 Gelbes Lamm-Curry mit Basmatireis A,C,F,L,N*
<b>MI</b> <b>21.02.2024</b>	€ 2,50 Klare Suppe A,C,G,L* oder Parmesanschaumsuppe A,C,G,L*	€ 8,90 Honig-Karotten auf Bulgur mit Paprikasalsa A,C,G,H,L,O*	€ 10,90 Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln A,C,G*	€ 9,50 Chili con Carne mit Knoblauchbrot A,C,F,G,H,N*	€ 8,90 Butter-Chicken mit Jasminreis A,F,L,N,O*
<b>DO</b> <b>22.02.2024</b>	€ 2,50 Klare Suppe A,C,G,L* oder Rote Linsen-Currysuppe A,C,G,L,O*	€ 9,90 Burger mit gebackenem Sellerie und Süßkartoffelwedges A,C,G,L,M,O*	€ 9,90 Kalbsrahmgulasch mit Spiralnudeln A,C,G,L,O*	€ 9,50 Schlutzkrapfen in Schinkenrahmsauce A,C,G,L,O*	€ 8,90 Rotes Thai-Curry mit Rindfleisch und Reis A,F,L,N*
<b>FR</b> <b>23.02.2024</b>	€ 2,50 Klare Suppe A,C,G,L* oder Mais-Chilicremesuppe A,C,G,O*	€ 8,90 Apfel-Birnen- Auflauf mit Heidelbeerragout A,C,G*	€ 11,90 Gebratenes Schweinsfilet mit Jägersauce und Spätzle A,C,G,L,O*	€ 9,90 Bifteki mit Tzatziki und Reis A,C,G*	€ 8,90 Gebratener Fisch mit Wokgemüse und Basmatireis A,D,F,L,N,O*
<b>SA</b> <b>24.02.2024</b>	€ 2,50 Klare Suppe A,C,G,L* oder Gemüsecremesuppe A,C,G,L,O*	€ 9,50 Tomaten-Feta-Frittata mit Süßkartoffelwedges A,C,G*	€ 9,90 Altwiener-Backfleisch mit Schnittlauchsauce und Erdäpfelsalat A,C,G,L*	€ 9,90 Seehechtfilet mit Honig-Senf-Espuma und Süßkartoffelpüree A,C,D,G,L,O*	€ 8,90 Murgh Tikka- Masala mit Basmatireis A,F,L,N,O*