

Speiseplan

22.06.2026 - 26.06.2026

ESSZIMMER

frisch. bio. regional.

KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 mit Fleisch 12€	Züricher Geschnetzeltes v. Schwein mit Champignons, Bohnengemüse und Kroketten æ v & ψ ω 5 i j g g 1	Bunter Hackbraten auf Karottengemüse mit Kartoffelstampf und Bratensauce æ v & ψ ω 5 i j g g 1	Spaghetti mit Schinken-Sahnesauce und Beilagensalat æ ψ ω 15 j g x g 1	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Gemüse v & ψ ω 5 c i a g 1 a 1	Geschlossen
Hauptgericht 2 vegetarisch 12€	Gefüllte Paprika mit Kräuterrisotto auf Zucchini ragout, dazu Beilagensalat æ v j g x g 1	Bergkäse-Semmelknödel an Karottengemüse mit Champignonrahmsauce und Beilagensalat æ ∇ c j g a x g 1 a 1	Großes Schweizer-Kartoffel Rösti mit Sommergemüse überbacken und Beilagensalat æ ∇ c j g a x g 1 a 1	Mediterrane Gemüselasagne mit Beilagensalat æ ∇ c j g a x g 1 a 1	Geschlossen
Salatplatte mit Beilage 12€	Salatplatte mit Bruscheta æ ∇ j a x a 1	Salatplatte mit Anti-Pasti æ ∇ i j g a x g 1 a 1	Salatplatte mit Ravioli æ ∇ a 1 i c j g a x g 1	Salatplatte mit Chicken-Wings ♣ æ j a x a 1	Geschlossen

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
c Eier
g1 Milcheiweiß
j Senf
a1 Weizen
g Milch und Milcherzeugnisse
i Sellerie
x Honig

Zusatzstoffe

5 geschwefelt
15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

v Alkohol
æ Knoblauch
& Muskelfleisch
ω Schweinefleisch
♣ Geflügel
∫ Laktose
ψ Rindfleisch
∇ Vegetarisch

www.esszimmer-bio.de

Die Allergen- & Zutatenlisten liegen im ESSZIMMER aus. Wir verwenden ausschließlich Lebensmittel, die 100% aus biologischem Anbau sind. Unsere Küche ist DE-ÖKO-007 zertifiziert.

