

Speiseplan

04.05.2026 - 08.05.2026

ESSZIMMER

frisch. bio. regional.

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 mit Fleisch 12€	Leberkäse frisch aus dem Ofen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat ψ ω 2 3 15 29 j	Herzhaftes Rindergulasch mit Paprika, Karotten und Lauch an Basmatireis æ ∇ ψ 5	Lasagne "Bolognese" (nur Rind) mit Beilagensalat æ ψ c j a x a 1	Currywurst mit Pommes æ & ω j	Geschlossen
Hauptgericht 2 vegetarisch 12€	Ofenkartoffel an Ratatouille-Gemüse mit Kräuterquark und Beilagensalat æ ∇ j j g x g 1	Geröstete Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat c j a a 1	Gemüse-Curry mit Basmatireis und Beilagensalat æ ∇ j c j g x g 1	Tortellini mit Tomaten-Sahnesoße und Beilagensalat æ ∇ j i c j g a x g 1	Geschlossen
Salatplatte mit Beilage 12€	Salatplatte mit Fleischküchle æ & ψ j ω c j g a x g 1 a 1	Salatplatte mit Zucchini-Picata æ ∇ j c j g x g 1	Salatplatte mit Ei, Speckwürfel und Croutons æ j ω 15 c j g a x g 1 a 1	Salatplatte mit Gnocchi æ ∇ j c j g a x g 1	Geschlossen

Allergene Inhaltsstoffe

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

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 5 geschwefelt
- 29 Stabilisator
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- j Laktose
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ω Schweinefleisch

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.

