

Speiseplan

02.03.2026 - 06.03.2026

ESSZIMMER

frisch. bio. regional.

KW 10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 mit Fleisch 12€	Mediterraner Hackbraten mit Feta und Ofenkartoffeln æ ψ ω c j a a 1	Gemischtes Gulasch mit Rotkraut und Semmelknödel æ & ψ j ω c j g a g 1 a 1	Schwäbische Linsen mit Wienerle, Speck und Spätzle ω 15 c j y a	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Gemüse & ω c a a 1	Geschlossen
Hauptgericht 2 vegetarisch 12€	Indischer Kichererbseneintopf mit Karotten, Paprika, Semmel und Beilagensalat æ ∇ j i y a x a 1	Kürbis-Spinat-Lasagne mit Beilagensalat æ ∇ j c j g a x g 1 a 1	Asiatische Mie-Nudeln mit buntem Gemüse und Beilagensalat æ ∇ j j g x g 1	Gemüse- Schupfnudelpfanne mit Kräuterrahm und Beilagensalat æ ∇ j c j g a x g 1	Geschlossen
Salatplatte mit Beilage 12€	Salatplatte mit Hackbraten æ & ψ j ω i c j g x g 1	Salatplatte mit Feta& Oliven æ ∇ j c j g x g 1	Salatplatte mit Kürbis-Spinat-Lasagne æ ∇ j c j g a x g 1 a 1	Salatplatte mit Gemüse-Maultaschen æ ∇ j c j g a x g 1 a 1	Geschlossen

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
c Eier
g1 Milcheiweiß
j Senf
y Hülsenfrucht

a1 Weizen
g Milch und Milcherzeugnisse
i Sellerie
x Honig

Zusatzstoffe

15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

æ Knoblauch
& Muskelfleisch
ω Schweinefleisch

j 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.

