

Speiseplan

11.05.2026 - 15.05.2026

ESSZIMMER

frisch. bio. regional.

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 mit Fleisch 12€	Spaghetti mit Schinken-Sahnesauce und Beilagensalat ä 15 c j g x g 1	Cevapcici vom Rind mit Krautsalat, Joghurt-Dip, Pommes und Tomatenreis ä ψ g a g 1 a 1	Panierter Seelachs(aus Wildfang) an Kartoffel-Gurkensalat mit Sauce Remoulade a c j d a 1	Feiertag	Geschlossen
Hauptgericht 2 vegetarisch 12€	Indischer Kichererbseneintopf mit Karotten, Paprika, Semmel und Beilagensalat ä ∇ j y a x a 1	Mediterrane Gemüselasagne mit Beilagensalat ä ∇ c j g a x g 1	Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat ä ∇ c j g a x g 1	Feiertag	Geschlossen
Salatplatte mit Beilage 12€	Salatplatte mit Ravioli ä ∇ i c j g a x g 1	Salatplatte mit Chicken-Wings ä ∇ c j g a x g 1 a 1	Salatplatte mit Frühlingsrollen ä ∇ c j y k f g a x g 1	Feiertag	Geschlossen

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- x Honig

- a1 Weizen
- d Fisch
- g Milch und Milchzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ä Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch
- ∫ Laktose
- ▣ 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.

