

# Speiseplan

29.06.2026 - 03.07.2026

# ESSZIMMER

frisch. bio. regional.

KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 mit Fleisch 12€	<b>Cevapcici vom Rind mit Krautsalat, Joghurt-Dip, Pommes und Tomatenreis</b> æ ψ a a1	<b>"Bruzelfleisch" mit Bergkäse, Tomate, Gemüse und Nudeln</b> & ψ j ω g g1	<b>Hähnchenschenkel an mediterranem Gemüse mit Ofenkartoffel und Kräuterquark</b> æ v ♣ ψ 5 i	<b>Currywurst mit Pommes</b> æ & ω j	<b>Geschlossen</b>
Hauptgericht 2 vegetarisch 12€	<b>Mediterrane Gnocchipfanne mit Mozzarella überbacken dazu Beilagensalat</b> æ ∇ j c j g a x g1	<b>Gemüse-Curry mit Basmatireis und Beilagensalat</b> æ ∇ j c j g x g1	<b>Panierter Camenbert mit Preiselbeeren und buntem Blattsalat</b> æ ∇ j c j g a x g1 a1	<b>Chili sin Carne (Soja) mit Semmel und Beilagensalat</b> æ ∇ j c j y g a x g1	<b>Geschlossen</b>
Salatplatte mit Beilage 12€	<b>Salatplatte mit überbackenem Baguette (Käse)</b> æ ∇ j c j g a x g1 a1	<b>Salatplatte mit Zucchini-Puffer</b> æ ∇ j c j g a x g1 a1	<b>Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln</b> ψ j ω 15 g1	<b>Salatplatte mit Crispy-Chicken</b> æ ♣ j c j g a x g1 a1	<b>Geschlossen</b>

## Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- c Eier
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- y Hülsenfrucht

- 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
- j Laktose
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch

[www.esszimmer-bio.de](http://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.

