

KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	<p>Vegan: Karotten-Ingwer-Suppe <small>∞ BIO i</small> 3,90 €</p>	<p>Vegan: Linsen-Süßkartoffel-Suppe mit Kokos <small>∞ i y z</small> 3,90 €</p>	<p>Adventssuppe: Tomatensuppe mit einem Hauch von Zimt und Creme Fraiche <small>∇ æ g i</small> 3,90 €</p>	<p>Vegan: Pilz-Rahm-Suppe mit gerösteten Walnüssen <small>∞ i j t h 3</small> 3,90 €</p>	<p>Kartoffelsuppe mit Lauch 3,90 €</p>		
Vegetarisch/Vegan	<p>Tagesgericht: Aubergine mit Dattel-Mandel-Couscous, dazu einen Dip und einen kleinen Salat <small>j t z g a a 1</small> 7,90 €</p>	<p>Tagesgericht Vegan: Gebackener Kürbis mit Reis & Beilagensalat <small>∞ æ i f j z</small> 7,90 €</p>	<p>Adventssessen Vegetarisch: Kartoffelstrudel mit Backpflaumen, Äpfel, würzigem Käse, Nüssen gefüllt dazu einen Beilagensalat <small>∇ c i j a 6</small> 8,90 €</p>	<p>Tagesgericht: Dinkel-Spaghetti mit Gemüsebolognese & Beilagensalat <small>c j z a</small> 7,90 €</p>	<p>Tagesgericht: Kräuter-Pfannkuchen mit Gemüse gefüllt, dazu einen Beilagensalat <small>] c j z g a g 1 a 1</small> 7,90 €</p>		
Fleisch/Fisch	<p>Eintopf mit Geflügelbrühe, Gemüse und Kaspressknödel <small>♠ j c g a g 1</small> 11,50 €</p>	<p>Fischpflanzerl mit buntem Kartoffelsalat und Dip <small>≈ c j g d a a 1</small> 11,50 €</p>	<p>Adventssessen: Entenkeule mit Blaukraut, Orangensoße und Kartoffelknödel <small>♠ z x</small> 16,90 €</p>	<p>Cordon Bleu vom Schwein mit Butterkartoffeln und Salat <small>ω c z g a</small> 14,90 €</p>	<p>Fish and Chips <small>≈ c g a</small> 10,90 €</p>		



Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
c Eier
g Milch und
Milcherzeugnisse
i Sellerie
x Honig

a1 Weizen
d Fisch
g1 Milcheiweiß
j Senf
y Hülsenfrucht

a6 Dinkel/ Grünkern
f Soja
h3 Walnuss
t Schalenfrucht
z Zitrusfrucht

Eigenschaften

♠ Geflügel
≈ MSC
▽ Vegetarisch

⌘ Knoblauch
⌘ Schweinefleisch

] Laktose
∞ Vegan