

Mittagstisch

15.04. - 19.04.2024

12:00 - 14:00 Uhr



Montag 15.04.

**Frische Bratwurst mit Wirsinggemüse
dazu Püree**

9,90€

a g j

Donnerstag 18.04.

**Rinderleber „Berliner Art“ mit
Schmorzwiebeln und Püree dazu
Apfelkompott**

10,90€

a g i j

vegan 

**Schnitzel aus Erbsenprotein auf
Süßkartoffel Püree dazu pikante Sauce
und Salat**

9,90€

J f a

Rindfleisch-Kartoffel-Gemüse-Eintopf
6,50€

a i j

Dienstag 16.04.

**Paniertes Schnitzel mit Käsesauce dazu
Kartoffelgratin und Spitzkohlsalat**

9,90€

a c g j

vegan 

**Zucchini-Kartoffel-Möhren-Eintopf dazu
Bauernbrot**

6,90€

I j a

Brechbohnen-Eintopf

6,50€

i j a

Freitag 19.04.

**Buntbarsch mit Tomaten und Käse
überbacken auf Nudeln dazu
Tomatensauce und grüner Salat**

10,90€

vegan 

**„Frikadelle“ aus Erbsenprotein auf
Kartoffel-Möhren Püree dazu
Rahmsauce**

9,90€

a f i j

Rindfleisch-Kartoffel-Gemüse-Eintopf
6,50€

I j a

Mittwoch 17.04.

**Hausgemachte Rinderroulade mit
Blumenkohl und Sauce Polonaise dazu
Petersilienkartoffeln**

13,90€

a c g j

vegan 

**Zucchini-Kartoffel-Möhren-Eintopf dazu
Bauernbrot**

6,90€

I j a

I j a



Veganer Karottenkuchen

Täglich hausgemachter Kuchen

**Zu jeden Mittagessen reichen wir einen
kleinen Nachtisch**

vegan 

**Gemüseschnitzel auf Bandnudeln dazu
Tomatensauce und Salat**

9,90€

a f j

Brechbohnen-Eintopf

6,50€

i j a

(A) mit Gluten haltiges Getreide
(B) mit Krebstiere
(C) mit Eier

(E) mit Erdnüsse
(F) mit Soja
(G) mit Milch/Laktose

(I) Sellerie
(J) Senf
(K) Sesamsamen

(M) Lupinen
(N) Weichtiere

(D) mit Fisch

(H) Schalenfrüchte

(L) Schwefeldioxid