

SPEISEPLAN

Salatteller ab 6,40€, Ofenkartoffel mit Salat 7,40€
„Gluschtli“ kleiner hausgemachter Nachtisch 1,00€



Tagesgericht 11.30 – 14.30 Uhr

kleine Portion 1€ weniger, **große Portion** 1€ mehr

MO 25.6.18	Tagessuppe mit Brot Vegan: Bulgur-Gemüse-Bratling mit Ratatouille Vegetarisch: Ricotta-Spinat-Soufflé mit Salat Fleisch: Putenschnitzel mit Tomate & Mozzarella überbacken dazu Gemüserisotto	4,20€ 7,80€ 8,50€ 12,50€
DI 26.6.18	Tagessuppe mit Brot Vegan: Mangold-Pilz-Pfanne mit Rosmarinpolenta Vegetarisch: Gebackene Topfpfannkuchen mit Beerenragout Fleisch: Dinkelschupfnudeln mit Schinken-Sahne-Soße & Salat	4,20€ 7,80€ 7,50€ 9,50€
MI 27.6.18	Tagessuppe mit Brot Vegan: Indisches Dal mit Couscous & Rohkost Vegetarisch: Sommergemüse-Strudel mit Dip & Salat Fleisch: Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße, Bauernspätzle & Karottengemüse	4,20€ 7,80€ 8,80€ 12,50€
DO 28.6.18	Rinderkraftbrühe mit Einlage Vegan: Gemüse-Sonnenblumenkern-Ragout mit Pasta & Salat Vegetarisch: Grillkäse gebraten mit buntem Quinoa-Salat Fleisch: Zwiebelfleisch vom Rind mit Bratkartoffeln & Speckbohnen	4,20€ 8,20€ 8,70€ 12,50€
FR 29.6.18	Tagessuppe mit Brot Vegan: Süßkartoffelwedges mit Dip & Rohkost Vegetarisch: Tortellini mit Gemüsesoße, Rotondo & Salat Fleisch: Mangold-Hackfleisch-Röllchen auf Tomatensoße & Kartoffelstampf	4,20€ 7,80€ 8,50€ 11,50€
SA 30.6.18	Überraschungsmenü	



Melden Sie
sich an!

Samstag 14. Juli

„Sommerlich Veggie“
Kochschule

Fruchtig-vegetarisches 3-Gänge-Menü
inkl. Getränke, p.P. 79 €.