

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Gebratene Hähnchenbrust auf Gemüse-Schafskäse-Bett mit Quinoa dazu Paprika-Oliven-Schmand	13,90	7
2.	Frikadelle (Rind), Erbsen und Möhren in Rahm und Kartoffelpüree	13,90	1,3,7,9,10
3.	Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Brokkoli und Pesto-Frischkäsesauce	13,90	1,7,8
4.	Ravioli mit Hackfleischfüllung, Tomatensauce und Parmesan	13,90	1,3,7
5.	Kartoffelauflauf mit Hähnchenstreifen und Blumenkohl	13,90	7
6.	Gelbes Hähnchencurry mit frischem Gemüse und Koriander dazu Reis	13,90	-
7.	Bauernpfanne mit Kartoffeln, Rinderhack, Paprika und Frühlingslauch dazu Kräuterquark	13,90	7
8.	Putengyros, Krautsalat, Tzatziki und Tomatenreis	13,90	7
	GERICHT (VEGETARISCH)		
9.	Falafelbällchen, Couscous, Hummus und Tomaten-Gurken-Salat	12,90	1
10.	Kartoffelauflauf mit Brokkoli	12,90	7
11.	Auberginen-Kartoffel-Curry mit Zitronengras und Koriander dazu Reis	12,90	7
12.	Spaghetti mit Grünkernbolognese und Parmesan	12,90	1,7
13.	Pasta mit Spinatsauce, Fetawürfel und Kirschtomaten	12,90	1,7
14.	Lasagne mit Linsenbolognese	12,90	1,7,9

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

