

WOCHENANGEBOT

20.01.2025 - 24.01.2025

Änderungen des Wochenangebotes sind möglich.



REBOWL Pfandsystem

Nutzen auch Sie unser Mehrweg-Pfandsystem! Ob mit RECUP-Bechern oder REBOWL-Schüsseln, Sie sparen Geld und leisten Ihren Beitrag für unsere Umwelt.

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Champignoncremesuppe (vegetarisch) Croutons klein 2,20 € groß 4,50 € A1, G, I, J	Rinderkraftbrühe Gemüse, Flädle klein 2,20 € groß 4,50 € A1, C, G, I, J	Möhren-Ingwer-Suppe (vegan) Kokosmilch, Kichererbsen klein 2,20 € groß 4,50 € 1, J	Kessulgulasch Kartoffeln, Paprika klein 2,20 € groß 4,50 € 1, J	Pastinakensuppe (vegan) Kräuter klein 2,20 € groß 4,50 € 1, J
Gemüsebratling (vegetarisch) Rahmkohlrabi, Kartoffelpüree 6,50 € A, A1, C, G, I	Powerbowl (vegan) bunte Linsen, Brokkoli, Mais, Möhre, Rotkohl, Paprika, Falafel & Quinoa, Avocadodressing 7,00 € F, H, I, J	Steak au four mit Würzfleisch und Käse überbacken, Mischgemüse, Kroketten 8,00 € C, G, I, J	Putenbruststeak Curry-Ananas-Sauce, Brokkoli, Gnocchi 7,50 € A1, C, G, I, J	Currywurst Currysauce, Pommes frites, Krautsalat 7,00 € 9, I, J
Kochklopse Kapernsauce, Möhrengemüse, Kartoffeln 7,00 € 3, A, A1, C, G, I, J	Eieromelett (vegetarisch) Käsesauce, Spinatfüllung, Kartoffeln 6,50 € C, G, I, J	Wirsingpfanne (vegetarisch) mit Möhren & Schupfnudeln, Kräuterrahmidip, Fruchtkompott 6,50 € A, A1, C, F, G, I, J	Blumenkohlaufauf (vegetarisch) mit Ei & Käse überbacken, Sauce hollandaise, Kartoffeln 6,50 € C, G, I, J	Gebratener Wels Zitronenbuttersauce, Zwiebel-Tomaten-Gemüse, Kartoffelecken 8,00 € D, G, I, J
Grünes Thaicurry von Seelachswürfeln, Kokosmilch, Aubergine, Paprika, Zucchini, Ingwer & Zitronengras, Reis 7,00 € D, I, J	Hähnchen-Piccata Tomatensauce, Spaghetti pikant, geriebener Käse 7,50 € 8, A1, C, G, I, J	Fischstäbchen Senfsauce, Erbsen, Kartoffeln 7,00 € A, A1, D, G, I, J	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung, Mohnbutter, Vanillesauce 6,00 € A1, C, G	Paprikaschote (vegan) mit Gemüse & Couscous gefüllt, Alvarsauce, Reis, Obst aus dem Korb 6,50 € A, A1, I, J

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsstoff, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßstoff, 12 koffeinhaltig, 13 chininhaltig, mit Azofarbstoff (EN), 15 mit Niträtsalzen, 16 mit Nitrat

Allergene: A glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Hybridstämme B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (inkl. Laktose), H Schalenfrüchte, H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Pecanuss, H5 Cashewnuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8 Macadamianuss, H9 Queenslandruss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg/kg), M Lupine, N Weichtiere
 Darüber hinaus können die angebotenen Speisen Spuren gemäß der Allergenverordnung aufweisen.



Das gekennzeichnete Menü orientiert sich an den Kriterien einer gesunden und nachhaltigen Ernährung. Unser Siegel "Vital Essen" steht für regionale, frische und leckere Zutaten.

VITAL ESSEN
 NACHHALTIGES ESSEN