






Menü 1		Menü 2 (vegetarisch)	Tagesdessert
Montag 06.03.2023	Geschmorte Kohlroulade mit Specksauce dazu Kartoffel-Zwiebelstampf aus BIOKartoffeln  <b>6,90€</b>	Gnocchipfanne mit Tomaten, Brokkoli, Pesto, Rucola und Grana Padano   <b>5,90€</b>	Orangenquark  <b>1,20€</b>
Dienstag 07.03.2023	Geschmorter Rinderbraten in der eigenen Sauce gegart dazu Blumenkohl und Kartoffelgratin aus BIOKartoffeln  <b>6,90€</b>	Tortellini mit bunten Gemüsestreifen dazu Gorgonzolasauce und Blattsalat mit Joghurtdressig   <b>5,90€</b>	Obstsalat  <b>1,20€</b>
Mittwoch 08.03.2023	Spanische Paella mit Seelachs (MSC), Garnelen, Hähnchenstreifen, Chorizo, Bohnen, Paprika und BIOReis  <b>6,90€</b>	Hausgemachter Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker   <b>5,90€</b>	Milchreis mit Zimt  <b>1,20€</b>
Donnerstag 09.03.2023	Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Paprikasauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat  <b>6,90€</b>	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräutersauce dazu BIOReis und Bohnensalat   <b>5,90€</b>	Schokopudding  <b>1,20€</b>
Freitag 10.03.2023	Gebackenes Sehechtfilet (MSC) auf Rahmspinat dazu Kartoffelstampf von BIOKartoffeln  <b>6,90€</b>	Nudel-Gemüsepfanne mit Blumenkohl, Karotten und Brokkoli dazu Kräuterjoghurt   <b>5,90€</b>	Frisches Obst  <b>1,20€</b>

Sollte einmal nicht das passende für Sie dabei sein, kommen Sie gerne auf uns zu.

