






Menü 1		Menü 2 (vegetarisch)	Tagesdessert
Montag 13.03.2023	Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysoße dazu Pommes frites und ein Beilagensalat  <b>6,90€</b>	BioVollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese dazu Grana Padano und rote Bete Salat   <b>5,90€</b>	Orangenquark  <b>1,20€</b>
Dienstag 14.03.2023	Pikantes Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln auf Spätzle dazu ein Beilagensalat  <b>6,90€</b>	Hausgemachte Pizza mit Tomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln und Paprikastreifen mit Mozzarella überbacken   <b>5,90€</b>	Obstsalat  <b>1,20€</b>
Mittwoch 15.03.2023	Hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln durcheinander gekocht dazu Senf und eine Mettwurst  <b>6,90€</b>	Drei hausgemachte Reibekuchen mit Apfelkompott   <b>5,90€</b>	Milchreis mit Zimt  <b>1,20€</b>
Donnerstag 16.03.2023	Schweineschnitzel vom Rekener Durocschwein mit Pfefferrahmsoße dazu Pommes frites und ein Beilagensalat  <b>6,90€</b>	Gebratene Brokkoli-Nussecke dazu Tzatziki, BIOReis und Karottensalat mit Zitronensaft mariniert   <b>5,90€</b>	Schokopudding  <b>1,20€</b>
Freitag 17.03.2023	Gratin von Lachs (MSC) mit BIOKartoffeln und Brokkoli  <b>6,90€</b>	Kartoffel-Gemüsecurry von Bohne, Blumenkohl, Paprika dazu Korianderdip   <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.

