






	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Laugenbrezeln 1,00 € Frisches Rührei 1,80 €	Lachsbagel 3,00 € Frisches Rührei 1,80 € Crunchy Chicken 2,70 €	Joghurt, Obst & Müsli 3,00 € Frisches Rührei 1,80 € Frikadellenbrötchen 2,60 €	Frisches Vollkornbrot 1,80 € Frisches Rührei 1,80 € Overnight Oats mit Obst 3,00 €	Frisches Rührei 1,80 € Pancakes 0,80 € Überbackene Baguettes 2,70 € Schnitzelbrötchen 3,50 €
Menü 1	deftige Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln dazu ein Bäckerbrötchen 6,90 €	Wirsing-Kartoffelgemüse durcheinander gekocht dazu eine grobe Bratwurst (S) & Senf 7,50 €	gebratenes Riesen-Hacksteak (S) mit Pfeffersauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat 7,50 €	Hausgemachtes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat 7,50 €	Seelachsfilet MSC "Bordelaise" an cremigen Dinkel-Tomatenrisotto dazu Brokkoli 7,50 €
zzZ Allergene	keine	5,a1,a3,c,f,i,j	2,5,7,11,a1,a3,c,f,g,j,l	2,5,11,a1,a3,c,f,g,i,j	1,a1,d,g,i
Vegetarisch	Gefüllte Paprikaschote mit Hirtenkäse, mediterranem Gemüse und Cous Cous dazu Minzjoghurt und ein Dessert 6,50 € 	3 hausgemachte Reibekuchen mit Apfelkompott 5,90 € 	Tortellini mit Brokkoli und Sahnesauce dazu ein Dessert 6,50 € 	Grünes Thai Gemüsecurry mit Kokos, Koriander, Ingwer, Erbsen, Brokkoli, Sprossen auf Basmatireis 6,50 € 	Veganer hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln durcheinander gekocht 5,90 € 
zzZ Allergene	a1,g,i	2,5,7,11,a1,c,l	1,a1,c,g,i	2,5,7,11,a1,c,l,g	j
Beilagen			Pommes frites 2,20 € Beilagensalat 1,60 €	Pommes frites 2,20 € Basmatireis 1,60 € Beilagensalat 1,60 €	Dinkel-Tomatenrisotto 3,00 € Brokkoli 1,60 € Mettwurst 1,60 €
Dessert	Mangoquark (g) 1,30 € Tagesdessert (g) 1,30 €	Creme Brulee (c,g) 1,30 € Tagesdessert (g) 1,30 €	Grießpudding (a1,g) 1,30 € Tagesdessert (g) 1,30 €	Tiramisu (1,17,c,g,h3) 1,30 € Tagesdessert (g) 1,30 €	frisches Obst 0,80 € Tagesdessert (g) 1,30 €

auch Hähnchen oder vegan

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

Die Liste der Zusatzstoffe sowie Hauptallergene hängt zur Ansicht aus und ist über das Intranet verfügbar. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen auch an unsere Mitarbeiter/innen. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Sofern nicht auf dem Speiseplan einsichtig werden folgende Abkürzungen zur Bezeichnung von Fleischgerichten verwendet. G = Geflügel, S = Schwein, R = Rind, MSC = aus Nachhaltiger Fischerei

Das kost.bar Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!