










Speiseplan vom 29.07. bis 02.08.2024

	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024
Vorspeise	Salat vom Buffet 1,30€ / 100g	Salat vom Buffet 1,30€ / 100g	Salat vom Buffet 1,30€ / 100g	Salat vom Buffet 1,30€ / 100g	Salat vom Buffet 1,30€ / 100g
Tagessuppe	Rote Bete-Kokos Suppe € 2,00	Consommé von der Zwiebel € 2,00	Kraftbrühe mit Einlage € 2,00	Spinat - Brokkoli-Cremesuppe € 2,00	Miso - Sesam Suppe € 2,00
Menü 1	Tagliatelle "Aglio e Olio" mit einem kleinen Beilagensalat € 8,00 	Germknödel an Vanillesauce € 6,00	veganer Bohneneintopf mit Karotte und Kartoffel € 6,00 	Schnitzeltag Auswahl an frischen Schnitzeln (Schwein, Geflügel, Vegan)	Indischer Kartoffel-Eintopf mit Tofu, Erbsen und Aubergine € 6,00 
Menü 2	russische Soljanka (S) mit Schmand und Brot € 6,00	Grünes Spargel Risotto mit Rucola, Erbsen und gebratenem grünem Spargel € 8,00  	vegetarisches Moussaka € 8,00 	Wöchentlich wechselnde Saucenspezialitäten zur freien Wahl dazu Pommes Frites und Beilagensalat vom Buffet € 8,50 	"Potthucke Westfälischer Art" mit einem kleinen Beilagensalat € 8,00 
Menü 3	buntes Fischragout in Senfrahm-Sauce auf gemischtem Reis € 11,00 	ungarisches Ragout (S) vom Schwein auf Fusilli mit einem kleinen Beilagen Salat € 11,00	Japanische Tonkotsu Ramen mit Schweinebauch, Lauch und Lava Ei € 11,00	Spinatlasagne mit Bärlauchpesto € 6,00	Tilapiafilet auf Tomaten-Reis mit gebratenem Blumenkohl € 11,00
Dessert	Quarkspeise € 1,50	Mousse au Chocolat € 2,00	Vanillepudding mit Fruchtspiegel € 1,50	Tiramisu im Glas € 2,00	Obstsalat € 2,00

Externe Gäste zahlen auf Hauptmenüs 1€ Aufschlag. Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage. S=Schwein, G=Geflügel, R=Rind



