

06.05. – 11.05

Gourmetmenü 9,90 €
für Genießer

International 8,90 €
für Weltenbummler

Leichte Küche 7,50 €
gesund und bunt

MONTAG

Kleine Hackbällchen auf gestovtem Kohl und Sellerie-Kartoffel-Stampf

Pasta-Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico

Drillinger-Butterkartoffeln mit Kartoffelcreme und Kirschtomate u. Lauchzwiebeln

DIENSTAG

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons, roten Zwiebeln und Butter-Spätzle

Blumenkohl in Pankobrösel auf Kartoffel-Möhrenstampf mit geschmorten Zwiebeln

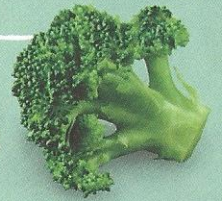
Tomaten-Kokossuppe mit Koriander

MITTWOCH

Hähnchenschenkel aus dem Ofen mit Drillinger-Kartoffeln und buntem Frühlingsgemüse

Großer, bunter Salatteller mit Gambas, Tomate, Oliven, Gurke, Ei und Edamame mit Mango-Dressing

Gebackener Camenbert mit Preiselbeeren und Blattsalat



DONNERSTAG

Hausgemachte Lachsfrikadelle mit Speck-Kartoffelsalat und Remoulade

Himmelfahrt

Hefebuchtel mit Vanille-Mohnsauce und Erdbeeren



FREITAG

Hähnchenbrust mit Bärlauchkruste und Spargel-Kartoffel-Gratin

Das Freitagsmenü wird am Donnerstag mit ausgeliefert!

Der Samstag-Eintopf wird am Donnerstag in einer Suppenbox ausgeliefert.

SAMSTAG

Erbsen-Eintopf mit Wiener Würstchen.

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer. Speiseplanänderungen vorbehalten. Das Samstagsmenü wird am Freitag mitgeliefert – muss also gekühlt und am Samstag erwärmt werden.
Allergenhinweis: (1) Glutenhaltiges Getreide (a Weizen und Dinkel, b Roggen, c Gerste, d Hafer oder Hybridstämme), (2) Krebstiere, (3) Eier und Eierzeugnisse, (4) Fisch und Fischerzeugnisse, (5) Erdnuss und Erdnusserzeugnisse, (6) Soja und Sojaerzeugnisse, (7) Milch und Milchprodukte (a Milcheiweiß, b Lactose), (8) Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Cashewnuss, e Pistazien) (9) Sellerie, (10) Senf und Senferzeugnisse, (11) Sesam und Sesamerzeugnisse, (12) Schwefeldioxid und Sulfite, (13) Lupine, (14) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

