

07.07. – 13.07

**Gourmetmenü 10,90 €**  
für Genießer

**International 9,90 €**  
für Weltenbummler

**Leichte Küche 8,90 €**  
gesund und bunt

**MONTAG**

Hackbraten mit grünen Schnippelbohnen und Stampfkartoffeln

Penne-Pesto-Rahm mit Kirschtomaten und Rauke

Kartoffel-Puffer mit Apfelkompott

**DIENSTAG**

Feine Bratwurst in Paprika-Schischliksauce und Drillinger-Kartoffeln

Blumenkohl in Pankobrösel auf Möhren-Süßkartoffel-Stampf

Pellkartoffeln mit Kräuter-Quark und Apfel-Möhren-Salat

**MITTWOCH**

Hähnchen-Piccata in Parmesan-Eihülle auf Kartoffel-Gemüse-Gratin

Thai-Gemüse-Curry mit Banane, Ananas, Kefir und Sesam-Basmatireis

Sellerie-Kartoffel-Suppe



**DONNERSTAG**

Prager-Schinken auf Malzbier-Sauerkraut und Stampfkartoffeln

Käse-Spätzle mit Bergkäse und Röstkartoffeln

Bananen-Pan-Cake mit Zimt-Zucker

**FREITAG**

Zanderfilet auf Lauch-Möhrengemüse in Senfsauce mit Salzkartoffeln

Schwedischer-Landgang mit Schwarzbrot, Matjes, Heringssalat, Gouda, Ei und Tomate

Vanillepudding mit Roter-Grütze

**SAMSTAG**

Putengulasch in fruchtiger Tomatensauce mit buntem Gemüse und Basmatireis

**Sie können täglich einen kleinen Salat oder Dessert für 2,50 € mitbestellen.**

**SONNTAG**  
7,90 €

**Sonntagseintopf**  
Linsen-Suppe

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer. Speiseplanänderungen vorbehalten. Das Samstags- und Sonntagsmenü wird am Freitag mitgeliefert – muss also gekühlt und am Wochenende 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

