

MENÜ	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Täglich im Angebot: Leberkäsebrötchen 2.10 €				
Suppen 1,75 €		Rinderbrühe mit Fadennudeln Gemüwestreifen <small>(A1)</small>	Kartoffelscremesuppe Laugencroutons <small>(A1,G)</small>	Hausgemachte Soljanka mit Sauerrahm <small>(G)</small>	Tagessuppe
Vegetarisch	Heilige 3 Könige	Vegan Kokos Linsen Dal mit Kartoffeln, Sojabohnen und Basmatireis Cumindip <small>(I,F,K)</small>  6,95 €	Vegetarischer Wrap mit Bulgur Gemüsefüllung und Feta gefüllt dazu Zaziki <small>(A1,G)</small>  6,95 €	Aus dem Ofen Kartoffel Gemüseauflauf mit Tomate und Mozzarella überbacken <small>(G)</small>  6,95 €	Überraschungsmenü mit Beilagensalat
Traditionell / International	Wir wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr 2025	Frikadelle mit Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln <small>(A1,G)</small>  6,95 €	Aus der Pfanne gebackenes Putenschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butterspätzle <small>(A1,C,G)</small>  7,60 €	Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>(A1,G,2)</small>  6,95 €	“Aus Fluss & Meer” Gebratenes Kabeljaufilet in Dill Senf Sauce, Gemüwestreifen und Kartoffeln <small>(A1,G)</small>  7,60 €
Beilagen 1,20 €					
Salatbuffet 6,30 € / 4,30 € / 1,85 €		Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein
Desserts 1,75 €		Karamell Creme mit Schoko <small>(G)</small>	Tiramisu Creme auf Amarettini <small>(G)</small>	Schokoladenpudding Vanillesauce <small>(C,G)</small>	Tagessdessert

Externe Gäste Einlass erst ab 12:45 Uhr

Das  **Verpflegungsteam**
wünscht guten Appetit!

Für Firmenfremde Gäste wird
auf jedes Gericht ein
Kostenzuschlag von 40 %
erhoben

Die Legende der zu kennzeichnenden
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie
an unserem Aushang im Eingangsbereich.
Änderungen vorbehalten /
Preisangaben inkl. Gesetzlicher MwSt

