

	<b>Montag 11.10.2021</b>	<b>Dienstag 12.10.2021</b>	<b>Mittwoch 13.10.2021</b>	<b>Donnerstag 14.10.2021</b>	<b>Freitag 15.10.2021</b>
	<b>Abholzeiten für die Speisen: von 12.00 - 14.00 Uhr/ Außengastronomie (ohne Test) und unser Restaurant haben von 12.00 - 14.00 Uhr geöffnet (3 G-Regelung).</b> <b>(Vorbestellungen sind telefonisch unter folgender Rufnummer möglich: 0511-168 427 28 oder per E-Mail: restaurant@pro-beruf.de)</b>				
<b>Suppe/ Vorspeise</b>	Zucchini-cremesuppe I geschmorte Tomaten I Zitronen (G, I, L) <b>€ 2,50</b>	Rote Bete-Tatar I Kräutersalat I hausgemachtes Brot (A=Weizen, G, J, L) <b>€ 2,50</b>	Maiscremesuppe I salziges Popcorn I Süßkartoffel I Chili (G, I, L) <b>€ 2,50</b>	Süß-saurer Papaya-Möhren-Salat I Sesam I Koriander (F, D, L, K) <b>€ 2,50</b>	
<b>Tagesgericht I</b>	Polenta Pizza I toskanisches Gemüse I Kürbis-Fenchel-Sugo I Parmesan (G, I, L) <b>€ 6,50</b>	Stroganoff (von der Rinderhüfte) I Tellerrösti I Pfifferlinge (A=Weizen, G, I, L) <b>€ 7,90</b>	Kalbsrippchen in Jamaika-BBQ-Marinade I Kartoffelwedges I Endivie-Radieschen-Salat I Curry-Dip (G, I, L) <b>€ 7,90</b>	Masala Chicken I Linsendal I Minz-Raita (G, I, L) <b>€ 7,50</b>	<b>Das Ausbildungsrestaurant hat heute geschlossen!</b>
<b>Dessert</b>	Mandel-Orangen-Küchlein I Rotweinpflaumen I Vanilleschaum (A Weizen, H=Mandel, C, G, L) <b>€ 2,50</b>	Warme Fruchtsuppe I Quark-Pistazien-Nocken (C, G, L) <b>€ 2,50</b>	Möhren-Ingwer-Kuchen I Vanille-Tonkabohnen-Eis (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 2,50</b>	Mango-Ananas-Lassi (G, L) <b>€ 2,00</b>	
<b>Zusätzliche Speisen von Montag bis Freitag</b>					
<b>täglich erhältlich</b>	Portobello Burger I Apple & Soy Glaze I Sesam-Veganaise I Frühlingszwiebeln I Chinakohl (A=Weizen, C, G, F, L, H=Sesam) <b>€ 6,50</b>	Rumpsteak I Pommes-Twister I Kräuterbutter I Salatbouquet (G, J, L) <b>€ 7,50</b>	Kürbis-Gnocchi I Salbeibutter I Rucola I karamellisierte Walnüsse I Parmesan (A=Weizen, C, G, H=Walnüsse) <b>€ 4,50</b>	Bio-Currywurst (180 g) <b>oder</b> Vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1,2,11) I Röstzwiebeln (A=Weizen) und Pommes <b>€ 5,50</b>	Rigatoni I Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Käsesauce <b>oder</b> Pesto und Parmesan (G) (A=Weizen) <b>€ 3,50</b>
<b>täglich erhältlich</b>	Bunte Blattsalate I geröstetem Gemüse (Fenchel, Kürbis, Champignon, Aubergine, Karotten) Tomaten I Feta-Vinaigrette Pinienkerne (G, I, L) <b>€ 6,50</b>	Lauwarmer Tabouleh-Salat I Falafel I Kürbis-Hummus I geschmorte Tomaten I Joghurt-Dressing (A=Weizen, G, I, L, M) <b>€ 6,00</b>	<b>zusätzlich für Zuhause</b> ein Glas hausgemachten Kuchen für 2 Portionen <b>€ 3,50</b>	<b>zusätzlich für Zuhause</b> Bio-Currywurst (180 g) <b>oder</b> Vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1, 2, 11) im Glas <b>€ 4,50</b>	<b>zusätzlich für Zuhause</b> ein Glas Rinderbolognese (I) für 2 Portionen <b>€ 5,00</b>
<b>Speisen sind weiterhin auch TO-GO möglich! (zusätzlich pro Verpackung € 0,50) - Abholung an der Seitentür beim Zirkuszelt!</b> <b>Folgen Sie uns auf Instagram! Sie finden uns unter: <a href="#">ausbildungsrestaurant</a></b>					