

	<b>Montag 10.01.2022</b>	<b>Dienstag 11.01.2022</b>	<b>Mittwoch 12.01.2022</b>	<b>Donnerstag 13.01.2022</b>	<b>Freitag 14.01.2022</b>
	<b>Speisen Außer Haus-Verkauf von 12.00 - 14.00 Uhr</b> (zusätzlich pro Verpackung € 0,50) (Abholung an der Seitentür/ Vorplatz beim Zirkuszelt) <b>Unser Restaurant hat von 12.00 - 14.00 Uhr geöffnet (2G-Regel).</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>	Karotten-Ingwer-Suppe I Kräuter-Schmand (G, I, L) <b>€ 2,50</b>	Bunter Beilagensalat I Kräuter-Joghurt-Dressing I (G, J, L) <b>€ 1,50</b>	Kokos-Kürbis-Creme I Gemüse Julienne (I, L) <b>€ 2,50</b>	Rote Bete -Carpaccio I Walnüsse I Ziegenkäse I Orange (G, H=Walnüsse, L) <b>€ 2,50</b>	Lachs-Tatar I Kräutersalat I Zitronen-Vinaigrette (D, I, L, J) <b>€ 2,50</b>
<b>Tagesgericht I</b>	Pilzbratlinge I Gemüse-Pfanne (Kürbis I Paprika I Zucchini I Aubergine) I Tomaten-Salsa (A=Weizen, G, I, L) <b>€ 6,50</b>	Tafelspitz I Meerrettichsauce I Bouillongemüse I Petersilienkartoffeln (G, I, L) <b>€ 8,20</b>	Fruchtiges Gemüse-Curry I gebratene Hähnchenbrust I Reisbällchen (C, I, L) <b>€ 7,80</b>	Rosa gebratenes Roastbeef I warmer Bohnensalat I Rosmarinkartoffeln I Kräuter-Salsa (G, I, L) <b>€ 8,60</b>	Gebratenes Zanderfilet I Zitronen-Safran-Sabayon I Rosenkohlstampf I geschmorte Tomaten (C, G, D, I, L) <b>€ 8,20</b>
<b>Dessert</b>	Orangen-Buttermilch-Creme I Kirschen (C, G, L) <b>€ 2,50</b>	Pochierte Weißwein-Birne I Schokoladenboden I Vanilleschaum (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 2,50</b>	Veganes Bananen-Eis I Kokos I Mango (L) <b>€ 2,50</b>	Vanille-Joghurt-Mousse I Himbeeren (C, G, L) <b>€ 2,50</b>	Bratapfel-Eierlikör-Trifle (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 2,50</b>
<b>Zusätzliche Speisen von Montag bis Freitag</b>					
<b>täglich erhältlich</b>	Brioche Bun Cheeseburger I Mozzarella I Tomaten-Salsa I Pestocreme I Pommes (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 6,50</b>	Rumpsteak I Pommes I Kräuterbutter I Salatbouquet (G, J, L) <b>€ 7,50</b>	Ziegenkäse-Ravioli I Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Käsesauce <b>oder</b> Pesto und Parmesan (G) (A=Weizen) <b>€ 4,50</b>	Bio-Currywurst (180 g) <b>oder</b> Vegane Currywurst I hausgemachte 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>	Bunter Quinoa Salat "Thai Style" I Erdnussdressing I gebratener Halloumi <b>oder</b> gebratene Putenbrust (G, E, L, J) <b>€ 6,00</b>	Bittersalate I Rotkohl I Walnüsse I Orangen I Granatapfel-Vinaigrette I panierter Brie (C, G, L, J) <b>€ 6,00</b>		<b>zusätzlich für Zuhause</b> Bio-Currywurst (180 g) <b>oder</b> Vegane Currywurst I hausgemachte 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>Folgen Sie uns auf Instagram! Sie finden uns unter: <a href="#">ausbildungsrestaurant</a></b>					