

KW 3	Tagesgericht 1 Vegetarisch 4,00€	Tagesgericht 2 6,00€	Tagesdessert 1,50€
MO 17.01.22	Kichererbsenpfanne mit Chinakohl, Paprika und Sprossen -Vegan	Gebratene Maishähnchenbrust, Waldpilzrahm _g , Brokkoli, Butterspätzle _{a,Weizen,c}	Schokopudding _{c,g} mit Kokos -vegan
DI 18.01.22	Kartoffel-Gemüsetortilla _{c,g} , Biokartoffeln mit Aioli _c und Salat	Königsberger Klopse _{a,Weizen,c} mit Kapernsauce _g , Roter Bete und Butterkartoffeln _{g, aus}	Pochierte Rotweinbirne _L mit Mascarponesauce _g
MI 19.01.22	Kürbiscurry mit Kokos, Sesam, Wurzelgemüse und Basmatireis _{Bio} - Vegan	Geschmorte Rinderroulade Rotkohl, Kartoffel-Selleriepüree _g , aus Biogemüse	Hannoversche Welfenspeise _{c,g}
Do 20.01.22	Ratatouille-französisches Gemüseragout mit Gnocchi _{a,Weizen} Vegan	Gebratene Doradenfilets im Bouillabaissefond, Blattspinat, gebackener Fenchel und Dillkartoffeln _{aus Biokartoffeln}	Weißes Schokomousse _{c,g}
Fr 21.01.22	Gebackener Wrap _{a,Weizen} , mit Gemüsefüllung, Chilisalsa und Sojadip _g -vegan	Geschmortes Lamm mit Paprikagemüse, Rosmarinkartoffeln _{aus Biokartoffeln}	Quarkmousse _{c,g} mit Zwetschgenröster

EXTRAS

Großer Beilagenteller mit Gemüse und Beilage **3,50 €**
Gemüse/ Sättigungsbeilage separat **1,00 €**

Quark- oder Joghurtzubereitung
1,00 €

TÄGLICH FRISCH

Aktionsgerichte: Bitte beachten Sie unseren Aushang im Casino
Suppen: kleine Portion 1,50€, große Portion 2,90€
Salatangebot vom Buffet: 100 g 1,50€
Vorbereiteter Salat: kleine Portion 1,00€

Liste der Allergene und Zusatzstoffe hängt aus Biozertifizierung DE-Öko-0039



Bitte beachten Sie auch unsere kleine Standardkarte.

