

KW 48	Tagesgericht 1 Vegetarisch 4,00€	Tagesgericht 2 6,00€	Tagesdessert 1,50€
MO 28.11.22	Gemüseallerlei auf Risotto Neri _g , Parmesan _g	Gebratene Geflügelleber mit Balsamicojus, geschmelzten Zwiebeln, Apfel-Kartoffelstampf _{g,aus} <small>biokartoffeln</small>	Maronenmousse _{c,g} mit eingelegten Kirschen
DI 29.11.22	Lauchquiche _{c,g,a} Weizen mit Schmand _g und Feldsalat	Lammfrikadellen _{a,weizen,c} von Frankys Hof mit Thymianjus auf Rahmwirsing _g , Gratinkartoffeln _g aus	Omas Grießpudding _{g,c} mit Kirschen
MI 30.11.22	Kürbisragout mit Wurzelgemüsen und Kokos -vegan	Schweineschnitzel _{a,c,g} Wiener Art, Gurkensalat _g , Bratkartoffeln _{aus} biokartoffeln	Zimt-Panna Cotta _g
Do 01.12.22	Kartoffelpuffer mit Apfelmus – vegan oder mit Kräuterquark _g	Gedünstetes Welsfilet in Weissweinsauce _{L,g} , Blattspinat, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln _g <small>ausbiokartoffeln</small>	Birne-Helene-dessert _g
Fr 02.12.22	Dönertasche _{a,weizen} mit veganem Gyros, scharfer Sauce und Zaziki _g - vegan	Halber Broiler mit Chilidip, Krautsalat und Pommes	Apfelstrudel _a Weizen mit Vanillesauce _{g,c}
EXTRAS	Großer Beilagenteller mit Gemüse und Beilage 3,80 € Gemüse/ Sättigungsbeilage separat 1,20 €		Quark- oder Joghurtzubereitung 1,20 €
TÄGLICH FRISCH	Aktionsgerichte: Bitte beachten Sie unseren Aushang im Casino Suppen: kleine Portion _1,80€, große Portion _3,00€ Salatangebot vom Buffet: 100 g _1,30€ Vorbereiteter Salat: kleine Portion _1,00€ <small>Liste der Allergene und Zusatzstoffe hängt aus Biozertifizierung DE-Öko-0039</small>		

Bitte beachten Sie auch unsere kleine Standardkarte.

