

	<b>Montag</b> 01.07.2024	<b>Dienstag</b> 02.07.2024	<b>Mittwoch</b> 03.07.2024	<b>Donnerstag</b> 04.07.2024	<b>Freitag</b> 05.07.2024
	<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.</b> (Vorbestellungen sind telefonisch unter folgender Rufnummer möglich: 0511-168 427 28 oder per E-Mail: restaurant@pro-beruf.de)				
<b>Suppe/ Vorspeise</b>	Glasnudelsalat I Frühlingsrolle (A=Weizen, C, G, I, L, F) <b>€ 3,00</b>	Kalte Tomaten-Fenchel-Suppe I Rosmarin-Croûtons (A=Weizen, G, L) <b>€ 2,50</b>	Baby Leaf Salat I gefüllte Weinblätter I Vinaigrette (J, L) <b>€ 3,00</b>	Tomaten-Mozzarella I Basilikum I Pesto (G, L) <b>€ 3,00</b>	Erbsen-Minz-Kaltschale I Lachs (G, D, I, L) <b>€ 3,00</b>
<b>Tagesgericht</b>	Süßkartoffel-Tofu-Curry I Duftreis I Kräuter-Nuss-Topping (I, L, H, F) <b>€ 8,00</b>	Spaghetti I Rinderfiletstreifen I Pfifferlinge I Tomaten I Parmesan (A=Weizen, G, I, L) <b>€ 8,90</b>	Puten-Gyros I Pommes Frites I Krautsalat I Zaziki & Hummus (A=Weizen, G, I, L, M) <b>€ 8,90</b>	Saltimbocca I Rosmarinkartoffeln I Zucchini I Thymianjus (G, I, L, J) <b>€ 9,50</b>	Gebratener Rotbarsch I Safransauce I Rote Bete-Risotto I Spinat (D, G, I, L) <b>€ 9,50</b>
<b>Dessert</b>	Mangocreme I Heidelbeeren I Limettenzucker (C, G, L) <b>€ 3,00</b>	Basilikum-Granité I Pfersich (L) <b>€ 3,00</b>	Galaktoboureko I Rhabarber (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 3,00</b>	Espresso-Sabayon I Erdbeeren I Schokoboden (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 3,00</b>	Buttermilchsorbet I Orange I Krokant (G, H, L) <b>€ 3,00</b>
<b>Zusätzliche Speisen von Montag bis Freitag</b>					
<b>täglich erhältlich</b>	Süßkartoffel-Amaranth-Burger I Tomaten-Veganaise I Rotkohl I Rucola I Pommes Frites <b>VEGAN</b> (A=Weizen, L) <b>€ 7,50</b>	Rumpsteak Semi Dry aged (200g) I Pommes Frites I Kräuterbutter I Salatbouquet (G, J, L) <b>€ 13,90</b>	Ravioli der Woche I Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Zitronensauce (I, G) <b>oder</b> Pesto I Parmesan (A=Weizen, C, G, I) <b>€ 4,50</b>	Bio-Currywurst (180 g) <b>oder</b> Vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1,2,11) I Röstzwiebeln I Pommes (A=Weizen) <b>€ 6,00</b>	Nudeln I Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Zitronensauce (I, G) <b>oder</b> Pesto I Parmesan (G) (A=Weizen) <b>€ 3,50</b>
<b>täglich erhältlich</b>	Blattsalate I Crispy-Feta I Tomate I Gurke I Avocado I Radieschen I Orangen-Vinaigrette I Brot (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 7,50</b>	Caesar Salad I Putenbrust I Ei I Caesar-Dressing I Croûtons I Parmesan I Brot (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 7,50</b>		<b>zusätzlich für Zuhause</b> Bio-Currywurst (180 g) oder Vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1, 2, 11) im Glas <b>€ 5,00</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! (nachhaltige To-Go-Verpackung im Pfandsystem = € 7,00 pro Verpackung) - Abholung an der Seitentür beim Zirkuszelt! Folgen Sie uns auf Instagram! Sie finden uns unter: <a href="#">ausbildungsrestaurant</a></b>					