

	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
<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> <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>	Rucolasalat I Brombeer-Vinaigrette I Mozzarella (A=Weizen, G, I, J, L) <b>€ 3,00</b>	Süßkartoffel-Kokos-Suppe I Ingwer I Chili I Koriander (A=Weizen, I) <b>(vegan)</b> <b>€ 3,00</b>		Friséesalat I Orangen-Vinaigrette I geräucherte Entenbrust (2, 3, J) <b>€ 3,00</b>	Antipasti-Teller (L) <b>€ 3,50</b>
<b>Tagesgericht</b>	Fettuccine I Trüffelschaum I grüner Spargel I Tomaten I Pilze I Parmesan (A=Weizen, G) <b>€ 9,50</b>	Chicken Tikka Masala I Duftreis I Kräuter-Nuss-Topping (G, I, L) <b>€ 9,50</b>	<b>Das Ausbildungsrestaurant hat heute geschlossen!</b>	Frischer Spargel I Sauce Hollandaise I Trüffel-Schinken I Kartoffeln (2, 3, C, G, I, L) <b>€ 13,00</b>	Bachsaibling I Rieslingschaum I Queller I Graupen-Paprika-Risotto (G, I, L) <b>€ 12,50</b>
<b>Dessert</b>	Pancakes I Sauerkirschsorbet I Vanillesauce <b>(vegan)</b> (A=Weizen, L, H=Hafer) <b>€ 3,00</b>	Frische Erdbeeren I Mascarponeeis I Balsamico (C, G, L) <b>€ 3,50</b>		Orangensorbet I Mandelschaum (A=Hafer, L, H=Mandel) <b>€ 3,00</b>	Zitronenmousse I Blaubeeren I Minnzucker (C, G, L) <b>€ 3,00</b>
<b>Zusätzliche Speisen von Montag bis Freitag</b>					
<b>täglich erhältlich</b>	Brioche-Burger Secredo vom Iberico-Schwein I Aprikosendrop I Salsa Verde I Süßkartoffel-Pommes (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 8,50</b>	Brioche-Burger Halloumi I Aprikosendrop I Salsa Verde I Süßkartoffel-Pommes (A=Weizen, C, G, L) <b>€ 8,50</b>	Ravioli der Woche I Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Bärlauchpesto (G) I <b>oder</b> Zitronen-Mandelsauce (F, H=Mandel) <b>(vegan)</b> I Parmesan (G) (A=Weizen) <b>€ 6,00</b>	Bio-Currywurst (180 g) <b>oder</b> vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1,2,11) I Röstzwiebeln I Pommes (A=Weizen) <b>€ 6,50</b>	Nudeln I Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Bärlauchpesto (G) I <b>oder</b> Zitronen-Mandelsauce (F, H=Mandel) <b>(vegan)</b> I Parmesan (G) (A=Weizen) <b>4,50</b>
<b>täglich erhältlich</b>	Poke Salat Bowl I Apfel-Misu-Dressing I Avocado I Edamame I Süßkartoffeln I Quinoa I Sashimi Lachs <b>(vegan)</b> Brot (A=Weizen, F, J, L) <b>€ 8,50</b>	Bunter Blattsalat I Balsamico-Dressing I Burrata I grüner Spargel I Tomaten I Johannisbeeren Brot (A=Weizen, G, J, L) <b>€ 8,50</b>	Rumpsteak Semi Dry aged (200g) I Pommes Frites I Kräuterbutter I Salatbouquet (G, J, L) <b>€ 13,90</b>	<b>zusätzlich für Zuhause</b> Bio-Currywurst (180 g) oder vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1, 2, 11) im Glas <b>€ 6,00</b>	<b>zusätzlich für Zuhause</b> ein Glas Rinderbolognese (I) <b>oder</b> Grünkernbolognese <b>(vegan)</b> für 2 Portionen <b>€ 6,00</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: <b>ausbildungsrestaurant</b></b>					