	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026
	Speisen Außer Haus-Verkauf von 12.00 - 14.00 Uhr (zusätzlich pro Verpackung € 0,50) (Abholung an der Seitentür/ Vorplatz beim Zirkuszelt) **Unser Restaurant hat von 12.00 - 14.00 Uhr geöffnet.** **(Vorbestellungen sind telefonisch unter folgender Rufnummer möglich: 0511-168 427 28 oder per E-Mail: restaurant@pro-beruf.de)**				
Suppe/ Vorspeise	Tomatencremesuppe I Croûtons (A=Weizen, G, I, L) € 3,00	Linsensalat I Salsiccia I Fenchel (G, I, L) € 3,50	Spitzkohl-Hackfleisch-Eintopf I Kerbel (G, I, L) € 3,50	Lachs-Quiche I Beilagensalat I Apfel-Vinaigrette (A=Weizen, C, G, D, L, J) € 3,50	Matjes-Tatar I Feldsalat I Pumpernickel (A=Weizen, G, D, I, L) € 3,50
Tagesgericht	Tofu-Semmelknödel von Roter Bete und Spinat I Waldpilz-Trüffel-Ragout I Kräuter & Topping (A=Weizen, C, G, I, L) **€ 9,00**	Hähnchenbrust in Parmesanhülle I Tomaten-Oliven-Sugo I toskanisches Gemüse I Salbei-Gnocchi (A=Weizen, C, G, I, L) **€ 11,00**	Rindergulasch I sautierter Rotkohl I Bandnudeln (A=Weizen, G, I, L) **€ 12,00**	Lammfilet I Portweinjus I grüne Bohnen I Kürbis-Sesam-Püree (G, I, L) € 12,50	Wolfsbarschfilet I Safransauce I Rosmarinkartoffeln I Paprikasalsa I Wildkräuter (G, D, I, L) € 12,00
Dessert	Bayrisch Creme I Kirschen (C, G, L) **€ 3,50**	Tiramisu I Rotwein-Pflaumen (A=Weizen, C, G, L) **€ 3,50**	Rote Grütze I Vanillesauce (C, G, L) **€ 3,00**	Ingwer-Schokomousse I Nuss-Krokant I Passionsfrucht (C, G, L, H=Haselnuss) **€ 3,50**	Kirschessigsorbet I Schoko-boden I Minz-Zucker (A=Weizen, L) **€ 3,50**
Zusätzliche Speisen von Montag bis Freitag					
täglich erhältlich	Grünkern-Burger I Sauerteig Bun I Bärlauchcreme I Rotkohl I Rucola I Pommes Frites **(vegan)** (A=Weizen, L) € 8,50	Hirsch-Burger I Sauerteig Bun I Brie I Preiselbeercreme I Apfelchutney I Radicchio I Pommes Frites (A=Weizen, G, I, L) € 9,50	Ravioli der Woche I Rinderbolognese (I) **oder** Tomatenpesto (G) I **oder** **vegetarische** Carbonara (G, I) I Parmesan (G) (A=Weizen) € 6,00	Bio-Currywurst (180 g) **oder** vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1,2,11) I Röstzwiebeln I Pommes (A=Weizen) € 6,50	Ravioli der Woche I Rinderbolognese (I) **oder** Tomatenpesto (G) I **oder** **vegetarische** Carbonara (G, I) I Parmesan (G) (A=Weizen) € 6,00
täglich erhältlich	Winterlicher Blattsalat I Walnussdressing I Süßkartoffel I Blutorange I Edamame I Rote Bete-Croûtons I Entenbrust **oder** Ziegenfrischkäse I Brot (A=Weizen, G, L, H = Walnuss) € 8,50	Bunter Blattsalat I Orangen-Ingwer-Vinaigrette I Granatapfel-Hummus I Petersilienwurzel I Crunchy-Quinoa I Grünkohl-Hanf-Bällchen I Brot **(vegan)** (A=Weizen, I, L, M) € 8,50	Rumpsteak Semi Dry aged (200g) I Pommes Frites I Kräuterbutter I Salatbouquet (G, J, L) € 13,90	**zusätzlich für Zuhause** Bio-Currywurst (180 g) oder vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1, 2, 11) im Glas € 6,00	**zusätzlich für Zuhause** ein Glas Rinderbolognese (I) für 2 Portionen € 6,00
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: ausbildungsrestaurant					