

KW 8 • 19.02.18 – 23.02.18 • Vorbestellung bis 8.¹⁵ Uhr

griechische Woche



Menü	Montag, 19.02.18	St.	Dienstag, 20.02.18	St.	Mittwoch, 21.02.18	St.	Donnerstag, 22.02.18	St.	Freitag, 23.02.18	St.
I Einweg: 5,75€ Porzellan: 6,40€	griechisch: zwei kleine gegrillte Hähnchenbrüste mit Tomatensoße, Reis und buntem Gemüse-Eisberg-Salat * 6,14		Putenbraten mit einer rahmigen Bratensoße dazu Salzkartoffeln & Broccoli * 6,8		Lammgulasch mit Zwiebeln & Möhren geschmort dazu Rosmarinkartoffeln 6		griechisch: Moussaka-auflauf mit Rindergehacktem, Zucchini, Auberginen & Kartoffelscheiben geschichtet * 8,17		paniertes Schollenfilet mit Dill-Rahmsoße, Salzkartoffeln & Kaisergemüse * 6,8	
II ☯ Nach TCM Einweg: 5,75€ Porzellan: 6,40€	frische Bratwurst mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 1,5,6,8		Nudelaufbau mit Schweinefleischstreifen & Gemüsejulienne in Rahmsoße mit Käse überbacken 6,8,13,17		griechisch: Hackbällchen mit Fetastückchen dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Tomatenreis 6,8		Schweinekotelett mit Bratensoße, Schnittlauchkartoffeln & Rosenkohl mit Speck 1,2,6,9,17		griechisch: Pfannengyros mit Creme fraiche verfeinert dazu Reis & Krautsalat 1,6,8	
III Einweg: 4,90€ Porzellan: 5,45€	Veg. Nudel-Broccolifauflauf in Käsesahnesoße und Blattsalat * 6,8,10,14		Veg. Spätzle mit Ratatouillegemüse in Tomatensoße * 2,6		Nudelpfanne mit Schinkenstreifen, Erbsen & Champignonsahnesoße 1,6,8,9		Reibekuchen mit Apfelkompott * 2,6,17		Veg. bunte Nudelpfanne mit grüner Kräuterrahmsauce und Kohlrabi-Rohkost * 6,8	
IV Eintopf/ kalt Einweg: 3,40€	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelfrikadellen dazu Baguettebrötchen * 2,6,8,14		Matjessalat mit Apfel & Gurke dazu Baguettebrötchen * 2,6,8,14,17		Hühnersuppe mit Hähnchenfleisch, Möhren, Erbsen und Reiseinlage dazu Baguettebrötchen * 6,8,13		Petersiliensülze mit Remoulade & Graubrot 2,5,6,8,9,13,14,17		Grünkohleintopf mit Baguettebrötchen 1,9,13	
V Salat Einweg: 4,80€	Großer Chefsalat versch. belegt mit Paprika, Mais, Chicken Crossies & Baguettebrötchen 6,8,2,14		griechisch: Hirtensalat versch. belegt mit Hackbällchen, Fetakäse, Zwiebelringen, Essig-Öl-Dressing & Baguettebrötchen 2,6,8,14		Großer Chefsalat mit Gouda & gek. Schinken, Essig-Öl-Dressing & Baguettebrötchen 1,6,8,9,14		Großer Salatteller versch. belegt mit Salamischeiben, Croutons, Essig-Öl-Dressing & Baguettebrötchen 1,6,9,14		Gemüse-Nudel-Salat mit Blattsalat umlegt dazu Baguettebrötchen * 6,14	
VI Lunchpaket Einweg: 4,40€	Baguettebrötchen mit Butter, Fleischkäse belegt dazu Senf, Krautsalat, Getränk & Schokoriegel 1,6,9,13,14,8,3,11		Ciabatta mit Remoulade, Gouda & Tomatenscheiben dazu Getränk, Obst & Joghurt 2,6,8,14,17		Baguettebrötchen mit Remoulade, gek. Hinterschinken & Käse, Getränk, Obst & Schokoriegel 1,2,6,8,9,11,14,17		Baguettebrötchen mit Remoulade, Putenbrust & Gouda, Getränk, Obst & Joghurt 1,2,6,8,9,14,17		Baguettebrötchen mit Butter & Frikadelle dazu Senf, Getränk, Obst & Müsliriegel 2,6,14,8,11,3	

Täglich Menü II nach **TCM** gekocht – nach traditioneller chinesischer Medizin

Dessert: Montags: Portionsdessert, Dienstags: frisches Obst, Mittwoch: Pudding, Donnerstags: frisches Obst, Freitag: Quarkspeise Preis: 0,50 € ***=schweinefleischfrei**

Einzelzustellungen berechnen wir mit einem Aufpreis von 1,50 Euro / Essen. Werden mehr als 5 Essen bestellt, gewähren wir Sonderpreise.

Bei Abholung im Laden oder Grill am Markt wird auf Wunsch ein Dessert ohne Berechnung dazugegeben.

Zusatzstoffe in Lebensmitteln:(1) Antioxidationsmittel; (2) Eier; (3) Erdnüsse; (4) Fische; (5) Geschmacksverstärker; (6) Weizenmehl (7) Krebstiere; (8) Milch; (9) Nitritpökelsalz; (10) Phosphat; (11) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Pistazien); (12) Schwefeldioxid und Sulfite; (13) Sellerie; (14) Senf; (15) Sesamsamen; (16) Sojabohnen; (17) Stärke

Da in unserem Betrieb mit Allergenen & Zusatzstoffen gearbeitet wird, können auch in nicht gekennzeichneten Speisen Spuren dieser Stoffe enthalten sein.

Bei Bedarf erfragen Sie bitte die Nährwert- & Brennwertangaben bei uns. Viele Dank.