

MITTAGSTISCH VON 12.00 BIS 15.00 UHR

Montag bis Freitag:

Vegan Gericht: Gemüse Paella mit frischen Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Kohlrabi, Fenchel, Safran, dazu Soja-Joghurt	7,50
Vitalgericht: Couscous mit getrockneten Aprikosen und Apfelringen und Marinierten Hähnchenbruststreifen, dazu Curry-Joghurt-Dip	7,50

Montag, den 19. Februar 2018

Linguine con Peperoni - Flache Spaghetti mit roten Zwiebeln, Paprikastreifen, Olivenöl, Basilikum, Chili, Oregano und Tomaten	6,00
Schweineschnitzel in Parmesanhülle auf Tomatennudeln	7,50

Dienstag, den 20. Februar 2018

Anti-Pasti-Gemüse mit Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebeln, dazu Creme Fraiche und Weißbrot	6,00
Hausmarinierte Hähnchenbrustwürfel mit Paprika, Ingwer und Zwiebeln in Currysauce, dazu Basmatireis	7,50

Mittwoch, den 21. Februar 2018

Vegetarischer Chili-Eintopf mit frischem Saison Gemüse, dazu hausgemachtes Weißbrot	6,00
Bandnudeln mit Thunfischcreme, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten garniert	7,50

Donnerstag, den 22. Februar 2018

Kartoffel-Gemüse-Moussaka - Kartoffelscheiben, Aubergine, Zwiebeln, Tomatenscheiben im Rührei und Käse an Naturjoghurtsauce	6,20
Hähnchenbrustfilet mit Spinat gefüllt auf Gorgonzolasauce, dazu Salzkartoffeln	7,50

Freitag, den 23. Februar 2018

Eierpfannkuchen mit frischen Champignons, Blattspinat und Zwiebeln gefüllt, Creme Fraiche und Käse überschmolzen, Salatbeilage mit Dressing	6,00
Paniertes Seelachsfilet mit Sc.Tartare an frischen Kartoffelsalat mit geschmorten Tomatenscheiben und Gurkenscheiben	7,70