

Speiseplan

<p>NEU NEU NEU Ab dem 24.01. gibt es wöchentlich eine Köstlichkeit aus dem Suppentopf</p>	<p>Aus der Salatbar:</p> <p>Gemischter Salat mit hausgemachtem Zitronen-Dressing, dazu Hirtenkäse und Ei</p> <p>pro Portion 5,10 Euro</p>
<p>Montag, 17.01.</p>	<p>Roastbeefbraten „rosa“ bei Niedrigtemperatur gegart, dazu Paprika-Zucchini-Gemüse, Aioli-Dip und Meersalzkartoffeln</p> <p>Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne mit Rucola Topping und gerösteten Vitalkernen dazu Aioli-Dip <small>(enthält Sellerie, Gluten, Milch, Eier, Schalenfrüchte)</small></p>
<p>Dienstag, 18.01.</p>	<p>Seelachsfilet im Speckmantel gebraten, auf Steckerüben- Kartoffelstampf, mit Dijonsensauce und Röstzwiebeln</p> <p>Veggie-Gemüsetaler mit Steckerüben-Kartoffelstampf, dazu Dijonsensauce und Röstzwiebeln <small>(enthält Gluten, Sesam, Eier, Sesam)</small></p>
<p>Mittwoch, 19.01.</p>	<p>Gratinierte toskanische Rinderhackbällchen in mediterraner Ricotta-Basilikumsauce, dazu Gemüsereis und geröstete Sonnenblumenkerne</p> <p>Vegetarisches Gemüseplätzchen mit Ricotta-Basilikumsauce, dazu Gemüse-Reis und geröstete Sonnenblumenkernen <small>(enthält Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Senf)</small></p>
<p>Donnerstag, 20.01.</p>	<p>Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit Tomatensugo, Mozzarellakugeln, dazu Rucola-Pesto und Ciabatta Croutons <small>(enthält Gluten, Milch, Schalenfrüchte)</small></p>
<p>Freitag, 21.01.</p>	<p>Holsteiner Grünkohl mit Kasseler und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln</p> <p>Vegetarischer Holsteiner Grünkohl mit Veggie-Würstchen, dazu Bratkartoffeln <small>(enthält Sellerie, Eier, Gluten, Milch, Schalenfrüchte)</small></p>

Von Montag bis Freitag bieten wir unser Mittagessen für 6,50 Euro to-go an.
Bitte bestellen Sie spätestens am selben Tag bis 9:30 Uhr. Wir servieren alles in Mehrweggeschirr
(10 Euro Pfand pro Box). Abholung in der Zeit von 11:30 – 13:00 Uhr.

