

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 15. JUNI 2026

FUSILI AL ARRABBIATA
mit Grana ^{A/C/G}
fusili al arrabbiata with grana

BIO KALBS LASAGNE
mit Paradeiser Ragout ^{A/C/G/L}
organic veal lasagne with tomato ragout

DIENSTAG, 16. JUNI 2026

GESCHMORTE MELANZANI
Bulgur-Gemüse, Mozzarella und Paprikasauce ^{A/L/G}
braised aubergine, bulgur-vegetables, mozzarella and bell pepper sauce

RINDFLEISCH-JALAPEÑO TEIGTASCHEN
Pesto Rosso und Rucola ^{A/C/G}
beef-jalapeno ravioli with pesto rosso and rocket salad

MITTWOCH, 17. JUNI 2026

PARADEISER FISOLEN
cremige Polenta und Ziegenkäse- ^{A/G/L}
green beans with tomato, creamy polenta and goat cheese

HÜHNER-SOUVLAKI SPIESSE mit Tsatsiki & Pitabrot ^{A/G/L}
chicken-souvlaki skewer with tsatsiki & pita bread

DONNERSTAG, 18. JUNI 2026

ROTE RÜBEN-GNOCCHI mit buntem Gemüse und Feta ^{A/C/G}
beetroot-gnocchi with mixed vegetables and feta cheese

SCHWEINEKOTELETT vom Grill
Erdäpfel-Dijon Püree & gebratener Paprika ^{pork} ^{G/L/M}
pork cotelette, potato-dijon purée and grilled bell pepper

FREITAG, 19. JUNI 2026

GESCHMORTER KARFIOL mit Thai-Curry Sauce
Limetten-Kokos Basmati ^V
vegetables lasagne, mozzarella, basil

GEGRILLTE FORELLE im Ganzen, Petersil-Erdäpfel ^{D/G}
grilled trout with parsley potatoes

A Gluten

B Krebstiere
/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite/alcohol

R Weichtiere/molluscs

^V Vegetarisch

^V vegetarian

^V VeganVegan

^{pork} Schweinefleisch

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.