

# Empfehlungen des Tages

## **MONTAG, 29. JUNI 2026**

KASPRESSKNÖDEL Bratkartoffel, Rahm-Gurkensalat <sup>∇</sup>A/C/G/L  
*fried cheese dumplings, roast potatoes, creamed cucumber*

HENDERL THAI CURRY Kokos-Basmati L  
*chicken thai curry & basmati rice with coconut*

## **DIENSTAG, 30. JUNI 2026**

ROTE LINSEN TEIGTASCHEN Mango, Minz-Paradeiserragout, Grana <sup>∇</sup>A/G  
*red lentil ravioli, mango, mint-tomato ragout, grana cheese*

SCHWEINSFILET Erdäpfel-Gemüse Gröstl, Paprikasalsa <sup>pork</sup> Ⓞ G/L  
*pork steaklet, potato vegetable roast, bell pepper salsa*

## **MITTWOCH, 01. JULI 2026**

MELANZANI-KICHERERBSEN WRAP mit Hummus & Tahina <sup>∇</sup>A/F/N  
*aubergine chick peas wrap with hummus & tahina*

BIO-KALBSBRATEN Erdäpfel-Spinatstampf, Pfefferrahmsauce <sup>A/C/G/L/O</sup>  
*organic veal roast, potato spinach mash, creamed pepper sauce*

## **DONNERSTAG, 02. JULI 2026**

GNOCCHI Paprikagemüse, Feta, Rucola <sup>∇</sup>A/C/G/L  
*gnocchi, bell pepper vegetable, feta cheese, rocket salad*

CEVAPCICI Wedges, Coleslaw, Pita <sup>A/C/G/L/M</sup>

## **FREITAG, 03. JULI 2026**

SPINATRISOTTO geschmorte Kirschlorbeer, Ziegenfrischkäse <sup>∇</sup>G/L/O  
*spinach risotto, braised cherry tomatoes, goat's cheese*

SCHOLLE GEBACKEN Erdäpfelsalat, Sauce Tartar <sup>D/G</sup>  
*fried plaice fillet, potato salad, sauce tartar*

JEDER TAGESTELLER 18,6 / EACH DISH OF THE DAY 18,6

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

<sup>∇</sup> Vegetarisch

<sup>∇</sup> vegetarian

<sup>∇</sup> Vegan/Vegan

<sup>Ⓞ</sup> Schweinefleisch

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