

Empfehlungen des Tages

MONTAG, 31. AUGUST 2026

CREMIGE POLENTA Paradeiser, Fisolen, Feta, Kürbiskernöl *A/G/L*
creamy polenta, tomtato, green beans, feta cheese, pumpkin seed oil

HÜHNER-SCHWAMMERL RAGOÛT Kräuter-Penne *A/G/L/O*
chicken-mushroom ragoût, herb penne

DIENSTAG, 01. SEPTEMBER 2026

PARMIGIANA DI MELANZANE *A/G/L*
parmigiana di melanzane

SCHWEINSFILET
 Erdäpfel-Brokkoli Stampf, Grüner Pfeffer-Rahmsauce *pork G/L/O*
fillet of pork, potato-broccoli mash, creamed green pepper sauce

MITTWOCH, 02. SEPTEMBER 2026

GEFÜLLTE KÜRBIS-GNOCCHI Salbeibutter, Rucola, Kürbiskerne *A/C/G/L*
stuffed pumpkin gnocchi, sage butter, rocket salad, pumpkin seeds

WILDBRATWURST Rotkrautsalat, Rosmarinerdäpfel, Mossbeeren-Dijon Senf *A/L/M*
wild game bratwurst (fried sausage)
red cabbage salad, rosemary potatoes, cranberry-dijon mustard

DONNERSTAG, 03. SEPTEMBER 2026

ASIA-GLASNUDEL SALAT gebratener Kräutertofu, Erdnüsse *vegan A/E/F/L/N*
glass noodle salad „Asian-style“, fried herb tofu, peanuts

CHILI CON CARNE (BIO KALB) Kokos-Basmati *G/L*
chili con carne (organic veal), coconut-basmati rice

FREITAG, 04. SEPTEMBER 2026

GEMÜSE-LASAGNE Basilikum-Paradeiser Ragoût *A/C/G/L*
vegetable lasagne, basil-tomato ragoût

MEERESFRÜCHTE-RISOTTO
 Okra, Paradeiser, Grana-Chips *B/D/G/L/O/R*
seafood risotto, okra, tomatoes, grana crisps

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

Vegetarisch

/vegetarian

VeganVegan

Schweinefleisch

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