

Mittagstischangebot

Jeweils von 11.30 Uhr – 13.30 Uhr

[Tel:02504-7399319](tel:02504-7399319)

Vollkost

Vegetarisch

<p><u>Montag 10.06.2024</u> Paprikarahm-Schnitzel vom Schwein mit Sommergemüse, Salzkartoffeln</p> <p>Dessert: Ananasquark</p>	<p>5,40 €</p> <p>0,70€</p>	<p><u>Montag 10.06.2024</u> Vegetarische Bratwurst an brauner Zwiebelsoße mit Kohlrabi, Salzkartoffeln</p>	<p>5,00 €</p>
<p><u>Dienstag 11.06.2024</u> Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff Art“ mit Eisbergsalat an Essig-Öldressing, Reis</p> <p>Dessert: Sahnepudding</p>	<p>5,40 €</p> <p>0.70 €</p>	<p><u>Dienstag 11.06.2024</u> Gemüse-Knusperbagel an veget. Rahmsoße, dazu Reis</p>	<p>5,00 €</p>
<p><u>Mittwoch 12.06.2024</u> Frikadelle vom Schwein an Bratensoße mit Rahmspinat, Püree</p> <p>Dessert: Walnusspudding</p>	<p>5,40 €</p> <p>0,70 €</p>	<p><u>Mittwoch 12.06.2024</u> Kaiserschmarrn mit Apfelkompott</p>	<p>5,00 €</p>
<p><u>Donnerstag 13.06.2024</u> Fischfilet an heller Soße mit Marktgemüse, Kartoffeln</p> <p>Dessert: Kirschjoghurt</p>	<p>5,40 €</p> <p>0,70 €</p>	<p><u>Donnerstag, 13.06.2024</u> Semmelknödel an Waldpilzsoße mit Marktgemüse</p>	<p>5,00 €</p>
<p><u>Freitag 14.06.2024</u> Gekochtes Rindfleisch an Zwiebelsoße mit Rote Beete, Salzkartoffeln</p> <p>Dessert: Bananenquark</p>	<p>5,40 €</p> <p>0,70€</p>	<p><u>Freitag 14.06.2024</u> Lasagne Bolognaise mit Soja, Blattsalat an Joghurtkräutersoße</p>	<p>5,00 €</p>
<p><u>Samstag 15.06.2024</u> Weiße Bohnensuppe mit Wursteinlage</p> <p>Dessert: Blaubeerquark</p>	<p>5,20 €</p> <p>0,70€</p>	<p><u>Samstag 15.06.2024</u> Gemüsesuppe</p>	<p>4,80 €</p>
<p><u>Sonntag 16.06.23024</u> Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei</p> <p>Dessert: Pralinendessert</p>	<p>5,40€</p> <p>0,70€</p>	<p><u>Sonntag 16.06.2024</u> Champignon-Blätterteigtasche mit Leipziger Allerlei</p>	<p>5,00 €</p>

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter*innen.