

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLERGENE
1.	Pulled Chicken Burrito, Avocado-Tomaten-Salat & Habanero-Frischkäse Dip	12,90	1,7
2.	Gebratenes Hähnchen mit Erdnuss-sauce, Brokkoli und Basmatireis	12,90	5,6,7,8
3.	Ofenkartoffel, Hähnchenstreifen, Paprika aus dem Ofen, Mixsalat und Kräuterquark	12,90	7
4.	Spaghetti Carbonara mit Parmesan	12,90	1,3,7
5.	Zucchini gefüllt mit Rinderhackfleisch und Käse überbacken, Langkornreis und Tomatensauce	12,90	7
6.	Hausgemachte Rinderfrikadelle, Kartoffel-Möhrenstampf und Gurkensalat	12,90	1,3,7,9,10
7.	Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch und Parmesan überbacken	12,90	1,7,9
8.	Hähnchenbrust, grüner Spargel, Salzkartoffeln und Hollandaise	12,90	1,3,7
	<b>GERICHT (VEGETARISCH)</b>		
9.	Gemüsebolognese aus roten Linsen mit Spaghetti	11,90	1,3,7
10.	Bandnudeln mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	11,90	1,7,8
11.	Blumenkohl-Käse-Medaillons, Buttergemüse und Kartoffelpüree	11,90	1,7
12.	Mini Falafel mit Tomaten-Dip, Zucchini-Schmorgemüse und Reis	11,90	1,7
13.	Gnocchi mit Spinat-Sahne-Sauce mit Kirschtomaten	11,90	1,3,7
14.	Spätzle, Rahm-Champignon-Sauce, geschmorte Zwiebeln & Schnittlauch	11,90	1,3,7
15.	Spaghetti mit Avocado und grünem Spargel in Zitronensauce	11,90	1,7
15.	Marinierter Tofu, Pak Choi und Reis	11,90	6,11

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere