



Speiseplan

29.04. bis 03.05.2024

Mo	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf ^(b) Pasta ^(c1) mit Schinken*-Erbsen-Sauce ^(b) und Reibekäse ^(b)
Di	Mexikanische Quinoa-Pfanne  Wienerwürstchen ^{*(i,1,3)} mit Kartoffelsalat ⁽ⁱ⁾ und Ketchup
Mi	geschlossen
Do	Couscous-Gemüse-Pfanne ^(c1) mit Kräuterjoghurt ^(b) Königsberger Klopse ^{*(a,b,c1)} in Kapernsauce ^{*(b)} mit Dampfkartoffeln und Karotten
Fr	Spinatknödel ^(a,c1) an vegetarische Rahmsauce ^(b) Vegi-Ravioli ^(a,b,c1) an Möhrensauce ^(b)

Zu jedem Menü reichen wir Salat und saisonales Obst.



Änderungen der Speisen vorbehalten. Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb (DE-ÖKO-006) gemäß der Verordnung EU2018/848. Alle Zutaten aus ökologischem Anbau (wenn nicht mit * gekennzeichnet). Alle Fischgerichte sind MSC-zertifiziert. Nummern weisen auf Zusatzstoffe, Buchstaben auf Allergene hin. Eine Auflistung finden Sie an den Ausgaben der Bioteria oder auf [unserer Website](#).



Und diese Woche am Kiosk...

Menu du jour

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Provenzalische Pastapfanne	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	-	Spargelcrème-Suppe mit Schinkenstreifen und Croutons	Hamburger mit Röstkartoffeln

Tagesgericht

