



Speiseplan

15. - 29. Nov. 2024

MONTAG

„Fasiola“ – Libanesischer Bohneneintopf mit Brot	5,50 €	✓
Putenbrust „Afrikan style“ an Duftreis mit Erdnusssoße und Mandel-Brokkoli	7,50 €	
Gebackene Kartoffelspalten mit Jalapeños und Käse überbacken an Kräuterdip und Salat	7,00 €	✓

DIENSTAG

Kokos- Milchreis mit Zimt/ Zucker oder Schokostreuseln	5,50 €	
Schweine-Schnitzel „Metaxa“ an Pommes frites und grünen Bohnen	8,00 €	
„Ernteglück“ – Kürbis- Gnocchi- Auflauf an Blattsalat	6,80 €	✓

MITTWOCH

Hausgemachte Frikadellen	2,00 €	
Kürbiscremesuppe mit Sour Creme und Kürbis Öl an Brot (+ Extrawurst + 1,50 €)	5,50 €	✓
Saftiger Kasslerrücken mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	7,80 €	
Brokkoli-Zitronen-Pasta mit Kirschtomaten an Salat	7,00 €	✓

DONNERSTAG

Indische Linsen-Dal mit schwarzen Zwiebelsamen an Brot	5,50 €	
Wirsingrouladen mit Kartoffeln oder Reis und Bratensoße an Apfel- Wirsing	7,80 €	
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren an Salat	7,00 €	✓

FREITAG

Bochumer Currywurst mit Röstzwiebeln, Pommes frites und holländischer Frit-Soße	5,50 €	
Panierter Seelachs in feiner Soße an Reis oder Kartoffeln mit buntem Gemüse	8,00 €	
★ Bitte beachten sie das Angebot auf unserer Tafel	6,50 €	✓

*Wir kochen frisch aus frischen Zutaten.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei der Ausgabe.*

Speiseplanänderungen behalten wir uns vor!

Externe Gäste +1,00 € (Betriebskostenpauschale)
Einweg-Verpackung - 1,00 €

Mehrweg-Verpackung – 5,00 € Pfand

✓ vegan

✓ vegetarisch