

SPEISEPLAN

31.08. – 04.09.2020

MO	<i>Tagesspezial: Endlich Eintopf – Erbsensuppe mit Einlage</i>	
	In Kokosmilch gegarte Hähnchenbrust an Duftreis mit Wokgemüse	5,50 €
	★ Tagliatelle mit Schmelztomaten und gerösteten Nüssen auf frischem Rucola mit geriebenem Parmesan	4,50 €
DI	<i>Tagesspezial: Sweet Schokodream mit Sahnehaube</i>	
	Schweineschnitzel mit bunter Pußtasoße an Reis oder Pommes frites mit Buttergemüse oder gemischtem Salat	5,50 €
	★ Ein mediterraner Traum mit Gemüse, Feta und frischen Kräutern	4,50 €
MI	<i>Tagesspezial: Frische Frikadellen im Brötchen mit Krautsalat</i>	
	Schweinerücken in Kräuter- Senfkruste mit frischem Spitzkohl und Salzkartoffeln	5,50 €
	★ Kartoffelgulasch mit Gemüse und Creme Topping	4,50 €
DO	<i>Tagesspezial: Wrap mit Pute, Käse, Ei, Salat und Cocktaildressing</i>	
	Hackfleisch Lasagne mit Käsekruste und frischem Salat	5,50 €
	★ Brokkoli Risotto mit roten Linsen und Salatbeilage	4,50 €
FR	Paniertes Seelachsfilet in Limonensoße mit frischen Kräutern an Reis oder Salzkartoffeln mit knackigem Gemüse	5,50 €
	Bochumer Currywurst mit Röstzwiebeln und Frittsoße dazu Pommes frites	4,20 €

Wir kochen weiterhin täglich drei Gerichte für Sie. Um spontan agieren zu können, behalten wir uns vor, ein Gericht tagesaktuell auszuwählen. Dieses können Sie gerne am jeweiligen Tag telefonisch erfragen.

Externen Gästen berechnen wir einen Aufschlag von 0,50 € + 0,30 € Verpackung