



SPEISEPLAN

27. Februar – 03 März 2023

VEGI-MONTAG

extern

Warmer Apfelstrudel in Vanillesoße mit Puderzucker	6,50 €
Gebratene Champignons an dreierlei Püree mit Röstzwiebeln und Salatbeilage	8,00 €
Kirmesnudeln mit Gemüsestreifen und Sambal Oleg	7,50 €

DIENSTAG

Deftiger Grünkohleintopf mit Fleischeinlage dazu Brotbeilage (optional mit Kohlwurst 1,-)	6,80 €
Schweineschnitzel „Braumeister“ mit buntem Gemüse in Sauce Hollandaise dazu Rührei und gebackene Schweizer Rösti	8,00 €
★ Spaghetti Puttanesca mit Parmesan und Salatbeilage	7,50 €

MITTWOCH

Indische Linsensuppe mit schwarzen Zwiebelsamen und Brotbeilage	6,50 €
Hähnchencurry mit Kokosmilch mit Reis und Brokkoli	8,00 €
★ Ofenkartoffel mit Kräuterbutter überbacken dazu Dip und Salatbeilage	7,50 €

DONNERSTAG

Chily con Carne, feurig mit Hackfleisch und Brotbeilage	6,80 €
Original „Iberico Bratwurst“ mit frischem Wirsing und Bauernkartoffeln	8,00 €
★ Vegetarische Paella	7,50 €

FREITAG

Bochumer Currywurst „spezial“ mit Pommes frites und holländischer Fritsoße	6,50 €
Paniertes MSC Seelachsfilet an Weißweinsoße mit frischem Dill dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage	8,00 €
★ Beachten Sie dazu bitte das Angebot auf der Tafel	7,00 €

★ = vegetarisch

Wir kochen täglich frisch aus frischen Zutaten. Doch auch diese können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.

Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Speiseplanänderungen behalten wir uns vor!