



Speiseplan

19. Jan. – 23. Jan. 26

MONTAG

Winterlicher Möhreeneintopf mit Wurst- und Fleischeinlage	5,50 €
Hähnchenbruststeak nach Gyrosart mit Pommes frites und buntem Krautsalat dazu Kräuterquark	7,50 €
Penne rigata mit italienischem Linsengemüse dazu frischer Parmesan und Crema di Balsamico	6,50 €

DIENSTAG

Warmeser Vanillepudding mit Eischnee und Früchten	5,50 €
Schnitzelparade mit verschiedenen Soßen dazu Kroketten und Gemüse oder Salat	7,50 €
Risotto „Milanese“ mit getrockneten Tomaten, Oliven und Salat	6,50 €

MITTWOCH

Ab 7.30 Uhr: Frische Frikadellen mit Krautsalat im Brötchen	2,50 €
Deftiger Bohneneintopf mit Einlage u. Brot (optional mit Mettwurst 2,-)	5,50 €
Zartes Schweinegulasch mit Butternudeln und Gurke	7,50 €
Tiroler Spinatknödel auf Feldsalat mit brauner Butter und Parmesan	6,50 €

DONNERSTAG

„Chilly sin Carne“ mit Knusperstange	5,50 €
Großmutter's Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln	7,50 €
Schupfnudeln mit frischem Gemüse an Salatbeilage und Dip	6,50 €

FREITAG

Bochumer Currywurst „Spezial“ mit Zwiebeln, FrittsöÙe/20% Fett, und Pommes frites	5,50 €
Norwegischer Fjordlachs auf Blattspinat mit Kartoffelgratin oder Butterkartoffeln	7,50 €
Bitte beachten Sie das vegetarische Tagesangebot auf der 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 € Aufschlag

Verpackung zum Mitnehmen 1,00 €.

Salatteller nach Wunsch – 5,50 €
[bitte bis 10.00 Uhr vorbestellen!]