



























MENÜPLAN 15.12.-19.12.2025

Bistro Freitag von 06.30 – 09.30 und 10.00 - 13.30 Uhr | Mittagsverpflegung Freitag von 11.30– 13.00 Uhr

Änderungen vorbehalten.  DE-ÖKO-072 Folgende Zutaten benutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Kartoffeln, Möhren, Rotkohl, Weißkohl, Gelbe Bete, Rote Bete, Ringel-Bete, Hokkaidokürbis, Tofu

L = Laktosefrei    G = Glutenfrei    S = Schwein     = Vegan     = Vegetarisch     = Klimateller

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Täglich
	L G Erbsencreme  	L G pikante Rote Linsensuppe  	L G Rote Betesuppe von Bio-Rote Bete  	L G Schwarzwurzelcreme  		Tagessuppe Klein € 1,85 Groß € 4,30
1		Vegane Bratwurst auf Ananaskraut und Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln  L G € 6,90	Pasta mit Linsen-Gemüsebolognese von Bio-Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Porree in Tomatensauce auf Bio-Nudeln  € 6,50 	Pasta Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum  € 6,50 		
2A	Tomate Gefüllt mit Brokkoli, Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen, dazu Rosmarinkartoffeln und Rotkohlsalat von Bio-Rotkohl G € 6,90 	Weihnachtlicher Gemüseteller mit Rotkohl, Kürbis und Rosenkohl, Bio-Kartoffelklöße, Vegane Orangen-Jus und Bratapfel  L G € 8,50	Weihnachtlicher Gemüseteller mit Rotkohl, Kürbis und Rosenkohl, Bio-Kartoffelklöße, Vegane Orangen-Jus und Bratapfel  L G € 8,50	Weihnachtlicher Gemüseteller mit Rotkohl, Kürbis und Rosenkohl, Bio-Kartoffelklöße, Vegane Orangen-Jus und Bratapfel  L G € 8,50		Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,60
2B	gelbes Linsendaal mit im Tempurateig gebackenem Brokkoli und Chutney   L € 7,00	Im Ofen gebackenes MSC Seelachsfilet mit verschiedenen Kartoffelsalaten 1,7 von Bio-Kartoffeln  L € 8,50	Buntes Linsengemüse belegt mit Schinkenkochwurst 1,2,4,5,8 und Bio-Kartoffeln Zucker + Essig zum selber nehmen L G S € 7,00	Schnitzel vom Schwein "Wiener Art" mit Pommes frites, Rohkostsalat und French-Dressing 1 S € 8,20		Currywurst 1,2,4,5,8 mit scharfer Gewürzketchup-sauce 7 und Pommes frites L G S € 7,00
3	Balkan-Schnitzel vom Truthahn mit Pommes frites, und pikanter Paprika-Zwiebelsauce 2,7  € 8,50	Gegrillte Entenkeule mit frischem Rotkohl von Bio-Rotkohl, Bio-Kartoffelklöße , Orangensauce und Bratapfel  G € 10,90	Gegrillte Entenkeule mit frischem Rotkohl von Bio-Rotkohl, Salzkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Orangensauce  G € 10,90	Gegrillte Entenkeule mit frischem Rotkohl von Bio-Rotkohl, Salzkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Orangensauce  G € 10,90	MSC Matjesfilets mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Apfel-Zwiebelsauce  G € 7,50	vegane Currywurst 1 mit pikanter Gewürzketchup-sauce 7 und Pommes frites L G € 7,50 
	Vanillepudding mit Schokosauce 1 G € 1,70	Milchreis mit Kirschsauce G € 1,70	Weihnachtlicher Bratapfel mit Marzipan, Mandeln und Datteln gefüllt auf Vanillesauce € 1,90	Grießpudding mit Erdbeersauce € 1,70		kleines Dessert € 1,00
	Pfirsich-Quarkspeise G € 1,50	Süße-Rübe-Quarkspeise G € 1,50	Kirsch-Quarkspeise G € 1,50	Aprikose-Quarkspeise G € 1,50		

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 7) mit Süßungsmittel 8) mit Phosphat

Hinweise zu Allergen finden Sie auf unserer Webseite bzw in unserer Mappe die an der Kasse ausliegt