






























MENÜPLAN 12.01.-16.01.2026

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 Kürbiscremesuppe vom Bio-Hokkaidokürbis  	L G Tomatencremesuppe  	L G Möhren-Ingwersuppe von Bio-Möhren  	L G Kartoffel-Lauchsuppe von Bio-Kartoffeln  	L G Curry-Zucchini-suppe  	Tagessuppe Klein € 1,85 Groß € 4,30
1	Gebackener Camembert mit Rohkostsalat Röstbrot und Johannisbeeren  € 7,50	Erbseneintopf mit Rauchfleisch, Bio-Möhren, Porree, Sellerie und Bio-Kartoffeln. L G S € 5,40 Extra Würstchen S € 1,30	Geschmortes, vegan zubereitetes Bayrisch Kraut von Bio-Weißkohl an Stampfkartoffeln von Bio-Kartoffeln mit Schmorzwiebeln und Erbsenpüree   L G € 6,50	Pikanter Heringstopf „Skandinavisch“ mit Zwiebeln, Äpfel und Gewürzgurken in Dillrahm 1 auf Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln  G € 7,50		
2A	Gelbe Linsen-Kokos-Dahl mit geschmorter Rote-Bete von Bio-Rote-Bete dazu Gemüsereis und Chutney   L G € 7,00	Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln  € 7,00	Spinatfritata mi Bio- Eier und Bio-Kartoffeln zubereitet dazu Salat und Dip   € 7,50	Kokos-Gemüsecurry mit Bio-Möhren, und Edamamebohnen im Reisrand   L G € 6,50		Gemischter Salatteller mit Dressing 100 g = € 1,60
2B	Ofenbauernfrühstück zubereitet mit Speck, Zwiebeln, Bio-Eier und Bio-Kartoffeln dazu Gewürzgurke und Tunke L G S € 7,50	Chili sin Carne von frischen Gemüsen mit Chili, Mais, roten Bohnen und Reis   L G € 6,50	Knusprig gebratenes Hähnchenfleisch auf Asia-Gemüse in Sojasauce und Jasminreis € 7,90	Zwei gekochte Bio-Eier in Senfsauce mit Bio-Kartoffeln und Erbsen   € 7,00		Currywurst 1,2,4,5,8 mit scharfer Gewürzketchup-sauce 7 und Pommes frites L G S € 7,00
3	½ Hähnchen gegrillt gewürzt mit den Kräutern der Provence, dazu Röstkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Salatbeilage mit Bio-Möhren  L G € 8,90	Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln von Bio-Kartoffeln und Senfsauce dazu Salatbeilage  € 9,30	Original „Hamburger Labskaus“ 3,7 vom Krautsander Naturrind, zubereitet mit Bio-Kartoffeln, mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke 7 L G € 7,50 mit MSC-Matjes 2 oder Bismarckhering + € 1,60	Grünkohl mit gerösteten Moorkartoffeln von Bio-Kartoffeln L S € 5,60 mit S Kasslerrücken 2,4,8 + € 3,00 S Schinkenkochwurst 1,2,4,5,8 + € 3,00	Im Teig gebackene Seelachsstreifen mit Asia-Gemüse in süß-saurer Sauce auf Jasminreis  L € 9,00	vegane Currywurst 1 mit pikanter Gewürzketchup-sauce 7 und Pommes frites  L G € 7,50
	Karamellpudding 1 mit Mandeln G € 1,70	Milchreis mit Kirschsauce G € 1,70	Rote Grütze mit Vanillesauce L G € 1,70	Ricotta-Aprikosen-Trifle 4 € 1,90		
	Erdbeer-Quarkspeise G € 1,50	Apfel-Quarkspeise G € 1,50	Aprikosen-Quarkspeise 4 G € 1,50	Kirsch-Quarkspeise G € 1,50	Quarkspeise mit Fruchtsauce G € 1,50	kleines Dessert € 1,00

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 Allergenen finden Sie auf unserer Webseite bzw in unserer Mappe die an der Kasse ausliegt