



prêt à manger
take away

Menüplan Woche 04

19. bis 23. Januar 2026

+423 232 21 31



Unsere Wochenhits ●●●

- Hit 1 Gebratener Gemüsereis** mit Sojasauce und zwei Spiegeleiern A, C, F 17.80
- Hit 2 Lachstranche (SCO)** mit Gemüse, Rucola und Zitrone D 19.80
- Hit 3 Orientalische Bowl:**
Salat Palästina (Tomate, Gurke und Petersilie), Couscous arabisch gewürzt, griechischer Joghurt, Falafel, Hummus, Granatapfel, Oliven, Feigen & Pitabrot A, G, L 15.80
- Hit 4 Spicy Tofu-Reissalat** mit Mango und Hausdressing N, F 17.80
- Birchermüesli mit Rahm** A, E, G 9.50

	Teller 1 16.20 ●●● Vorspeise 4.10	Teller 2 14.50 ●●● Vorspeise 4.10
Montag	Rote Curry-Kokossuppe L ●●● Hausgemachte Chicken Nuggets (CH) mit Tatarsauce, Kartoffelspalten und einer Grilltomate A, C, G, L	Rote Curry-Kokossuppe L ●●● Hausgemachte Blumenkohl Nuggets mit Tatarsauce, Kartoffelspalten und einer Grilltomate
Dienstag	Rucolasalat mit Kirschtomaten L, M an italienischer Sauce ●●● Rindshackbraten (CH) G, L, C, A an Rotweinsauce dazu cremiger Polenta und Wurzelm Gemüse	Rucolasalat mit Kirschtomaten L, M an italienischer Sauce ●●● Tofu auf koreanischer Art L, M mit Chili, Sojasauce, Curry und Sesamöl mariniert dazu Jasminreis
Mittwoch	Maissalat M mit roter Paprika und Salatgurke ●●● Adlers Speckknödel (CH) A, C, G, L, M mit Röstzwiebel, Bratensauce auf Sauerkraut	Maissalat M mit roter Paprika und Salatgurke ●●● Vegiknödel mit geräuchertem Tofu auf Lauchcremegemüse A, C, G, L
Donnerstag	Französische Zwiebelsuppe L ●●● Pouletbruststreifen (CH) A, F, N mit Ramennudeln und Wurzelm Gemüse an Teriyakisauce	Französische Zwiebelsuppe L ●●● Gemüseschnitzel (Broccoli, Karotten, Lauch, Petersilie) A, C, G, L Blumenkohl a la crème & Petersilienkartoffeln
Freitag	Randensalat mit Granatapfelkernen, gerösteten Walnüssen und Kräutern G, L ●●● Goldbrassenfilet (GR) auf Süsskartoffelpüree mit Edamamébohnen und Zitronenpesto	Randensalat mit Granatapfelkernen, gerösteten Walnüssen und Kräutern G, L ●●● Bramata G, L mit Linsen-Gemüsebolognese



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

A Gluten

B Krebstiere/crustacean

C Eier / eggs

D Fisch / fish

E Erdnüsse / peanuts

F Sojabohnen / soy beans

G Milch / milk

H Schalentiere / shellfish

L Sellerie / celery

M Senf / mustard

N Sesam / sesame

O Schwefeldioxid / sulfides

P Lupine / lupin

R Weichtiere / molluscs