

ZUR FREIEN ENTNAHME

Unser hausgemachtes Brot enthält Gluten

# MENÜPLAN VOM 1. BIS 30. MÄRZ

TÄGLICH, AUSSER SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAG

**MITTAGS-AKTION**  
Wasser mit Bio-Holunder oder Bio-Himbeer bzw. Bio-Johannisbeer  
**1/2 | zwei20**

MENÜS BIS 16 UHR	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Wählen Sie als Vorspeise zwischen Tagessuppe oder Tsatsiki (G) bzw. Feta Fournu (G)				
<b>MENÜ 1 FISCH</b> acht90	Lachsfilet mit Salat und Backofen-Kartoffeln serviert (D)	Zanderfilet, dazu Salat und Kartoffeln (D)	Kalamari Fritti, dazu Skordalia, Pommes und Salat (A, C, M)	Barramundifilet mit Salat und Backofen-Kartoffeln (D)	Sardinen gegrillt mit Salat und Kartoffeln (D)
<b>MENÜ 2 VEGETARISCH</b> sieben20	Dicke Linsen mit Haloumi, Polenta, gegrillten Tomaten und Zwiebeln (G)	Gemüse Kritharoto (A, C)	Melanzani aus dem Backofen mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch gefüllt, dazu Kartoffeln (G)	Kichererbsen-Gemüse-Feta-Eintopf (G)	Artischocken, Erbsen, Karotten, Kartoffeln in Dille-Zitronen-Sauce
<b>MENÜ 3 FLEISCH</b> acht40	Lamfleischspieß mit Reis, Gemüse und Kartoffeln	Ianis Burger mit hausgemachten Pommes und Tsatsiki (C, G)	Gyros mit Pommes, Tsatsiki und Zwiebeln (G)	Hühnerfilet in Feta-Schlagobers-Sauce, dazu Reis, gebratene Zucchini und Melanzani (A, C, G)	Schweinslungenbratenstücke in Zwiebel-Tomaten-Sauce pikant, dazu Reis und Kartoffeln

## Liste der 14 Allergene:

Liebe Gäste, schlagen Sie uns bitte Ihre Menüwünsche vor. Wir werden daraus die Beliebtesten für nächsten Monate auswählen und gerne in unseren Menüplan übernehmen.



A. Glutenhaltiges Getreide



B. Krebstiere



C. Ei



D. Fisch



E. Erdnuss



F. Soja



G. Milch oder Laktose



H. Schalenfrüchte



L. Sellerie



M. Senf



N. Sesam



O. Sulfite



P. Lupine



R. Weichtiere