

ZUR FREIEN ENTNAHME

Unser hausgemachtes Brot enthält Gluten

MENÜPLAN VOM 1. BIS 29. SEPTEMBER







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) oder Käseaufstrich pikant (G)				
MENÜ 1 FISCH acht90	Saftiges Barschfilet vom Grill mit Backofen-Kartoffeln und Salat (D)	Goldbrassefilet mit Zucchiniestreifen, Backofenkartoffeln und Salat serviert (D)	Kalamari und Alici frittiert mit Skordalia, Kartoffeln und Salat (A, C, G)	Seehechtfilet aus der Pfanne mit Skordalia, Pommes und Salat (A, C, D)	Die Kunden wünschen die Fischplatte mit Salat und Kartoffeln (D, R)
MENÜ 2 VEGETARISCH sieben20	Gebackener Feta auf griechischem Spinatrisotto (A, C, G)	Gegrillte rote Paprika mit Feta gefüllt auf typisch kretischen Teigwaren (A, C, G)	Griechischer Fisolen-Kartoffel-Eintopf	Bunter Haloumi- und Feta-Salat (G)	Vegetarisches Moussaka (A, C, G)
MENÜ 3 FLEISCH acht40	Schweinslungenbraten Medaillons in pikanter Zwiebelsauce, Reis und Kartoffeln sind die Beilage	Faschiertes Bällchen mit Schalotten-Zwiebeln und Kartoffeln im Tontopf	Die Kunden wünschen wieder Lammspieß mit Reis, Gemüse und Kartoffeln	Gyros mit Tsatsiki und Pommes (G)	Hühnerfilet mit Champignon-Schlagobers-Sauce, Reis und Kartoffeln sind dabei (G)

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