

ZUR FREIEN ENTNAHME

Unser hausgemachtes Brot enthält Gluten

# MENÜPLAN VOM 3. BIS 30. APRIL

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. Dolmadakia				
<b>MENÜ 1 FISCH</b> acht90	Kabeljaufiletloin aus der Pfanne mit Skordalia, Kartoffeln und Salat (D, C, M)	Barbenfilet aus der Pfanne, dazu Skordalia, Kartoffeln und Rote Rüben-Salat (D, C, M)	Seehechtfilet mit gegrillten Tomaten, Zwiebeln, dazu Backofen-Kartoffeln und Salat (D)	Fischplatte mit Kartoffeln, Zucchiniestreifen und Salat (D, R, A, C)	Meeresfrüchte-Risotto nach griechischer Art, dazu Salat (R, G)
<b>MENÜ 2 VEGETARISCH</b> sieben20	Omas Fisolen-Eintopf	Spargel in Eier-Zitronen-Sauce, dazu Kartoffeln (A, C)	Okra mit Tomaten und Knoblauch aus dem Backofen, dazu Patates	Spargel-Laibchen mit Tsatsiki und Rote Rüben-Salat (C, G)	Paprika gefüllt mit Spargelrisotto, dazu Rote Rüben-Salat
<b>MENÜ 3 FLEISCH</b> acht40	Rindfleisch mit Schalottenzwiebeln im Tontopf serviert (G)	Ianis Burger mit hausgemachten Pommes und Tsatsiki (C, G)	Grillteller mit Reis, Gemüse und Backofen-Kartoffeln	Lammfleisch mit Teigwaren im Tontopf serviert (A, C)	Hühnerfiletspieß mit Reis, Gemüse 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