

## TAGESESSEN SEPTEMBER

01. September

Freitag Fischfilet im Bierteig mit Gurkengemüse und Dampfkartoffeln

04. bis 07. September

Montag Maultaschen vom Rind mit Tomaten & Käse überbacken

Dienstag RUHETAG

Mittwoch Oberländer Bratwurst mit Karotten-Kartoffelpüree

Donnerstag Schweinebraten mit Bratenjus & Kraut-Spätzle

Freitag Fischragout in Senfsauce dazu Gurkengemüse & Dampfkartoffeln

11. bis 15. September

Montag Krustenbauch mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Semmelknödeln

Dienstag RUHETAG

Mittwoch Käse-Spinatrahm-Spätzle mit Schinkeneinlage

Donnerstag Saure Nierle mit Röstkartoffeln

Freitag Gebratenes Seehechtfilet mit Zucchini Gemüse & Ofenkartoffel mit Schmand

18. bis 22. September

Montag Panierte Champignons mit Kräuterschmand

Dienstag RUHETAG

Mittwoch Bio-Orecchiette mit Basilikum, Tomate & Mozzarella gratiniert

Donnerstag Schweinsbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Freitag Rotbarschfilet in Käse-Eihülle auf mediterranen Spaghetti

25. bis 29. September

Montag Waldpilzrisotto mit Putenbruststreifen & Brokkoli

Dienstag RUHETAG

Mittwoch Szegediner Gulasch mit Kraut & Kartoffeln

Donnerstag Rahmspinat mit Spiegeleiern und Dampfkartoffeln

Freitag Gebratene Shrimps mit Spaghetti in Steinpilzrahmsauce

---

Tagesessen von 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr (nur solange der Vorrat reicht)

Montag bis Donnerstag für 10,50 € / Fisch am Freitag 12,50 €

---

Sämtliche Speisen sind auch zur Selbstabholung möglich! Für unsere Papiertüten berechnen wir 0,50 €, gern können Sie eigene Taschen mitbringen.

Die umweltfreundliche Lösung für unsere Speisen to go!

Unsere Menü-Mehrwegschalen, nehmen wir gerne wieder zurück!!!

---

Unsere Tagesgerichte können alle Allergene enthalten und sind daher nicht für Allergiker geeignet. Wir bitten um Ihr Verständnis.