

Speiseplan

November 2024

LagerLunch ab 8,90 €
dazu Suppe/Salat 2,50 €

Alle Speisen und Getränke sind auch als Take-Away
in Ein-, oder Mehrwegbehältern erhältlich.

geöffnet, Montag – Freitag 12 - 15 Uhr
(warme Küche bis 14 Uhr | an Feiertagen geschlossen)

Hier findet Ihr unseren Speiseplan online:



November

		Allergene
Freitag, 1. November	Geschlossen - Allerheiligen	
Samstag, 2. November	Geschlossen	
Sonntag, 3. November	Geschlossen	
Montag, 4. November	Äpler Macaroni mit Röstzwiebeln und Apfelmus 8,90€	a,k,i
Dienstag, 5. November	Fleischküchle vom Rind (Demeter) mit Fetafüllung, Nudelreis und grünen Bohnen 12,90€	k,a,u,w
Mittwoch, 6. November	Gebackene Fächerkartoffeln auf Rahmsauerkraut 8,90€	k,i
Donnerstag, 7. November	Picata von der Putenbrust mit Linguine und Tomatensoße 10,90€	u,k,a
Freitag, 8. November	MSC Seelachs mit Tomatenkruste und Gemüse-Risotto 10,90€	a,i,k
Samstag, 9. November	Geschlossen	
Sonntag, 10. November	Geschlossen	
Montag, 11. November	Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce, Birnenwürfeln und Walnusskernen 8,90€	k,i,u
Dienstag, 12. November	Zitronenhähnchen mit Kartoffeln und herbstlichem Ofengemüse 10,90€	
Mittwoch, 13. November	Eier mit Senfsoße, Spinat und Kartoffelbrei 8,90€	k,a,i
Donnerstag, 14. November	Herbstliches Cordon Bleu (Demeter-Schwein) mit Pommes und Gemüse 12,90€	a,k,u
Freitag, 15. November	Tortellini Tricolore mit Tomaten-Olivenöl-Emulsion und Grana Padano 8,90€	a,k,i
Samstag, 16. November	Geschlossen	
Sonntag, 17. November	Geschlossen	
Montag, 18. November	Tomaten-Risotto mit Mandel-Broccoli, und Grana Padano 8,90€	k,i
Dienstag, 19. November	Krautstrudel mit Kartoffelpüree und Karotten-Koriandersoße 8,90€	a,k,u
Mittwoch, 20. November	Putencurry mit Kürbis, Lauch, und Jasminreis 10,90€	a,k,i
Donnerstag, 21. November	Demeter-Rindergulasch mit Nudeln und Wirsing-Karottengemüse 12,90€	a,k,u,i
Freitag, 22. November	Spinat-Feta-Quiche mit Salatgarnitur 8,90€	a,k,u,w,3
Samstag, 23. November	Geschlossen	
Sonntag, 24. November	Geschlossen	
Montag, 25. November	Spaghetti mit Zegediner-Bolognese vom Demeterrind mit Grana Padano 12,90€	a,i,k
Dienstag, 26. November	Gebratene Cocos-Reistaler auf Asia Gemüse und Erdnußsoße 8,90€	i,k,x
Mittwoch, 27. November	Demeter Schweinegeschneitztes Züricher Art mit Röstitaler und Gemüse 12,90€	i,k
Donnerstag, 28. November	Tiroler Käseknödel auf Kürbis-Lauchragout 8,90€	a,k,u,i
Freitag, 29. November	Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat 10,90€	i,w,a,u
Samstag, 30. November	Geschlossen	

Zusatzstoffe und Allergene

Verwendete Zusatzstoffe

1.) mit Farbstoff, 2.) mit Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel 4.) mit Geschmacksverstärker 5.) geschwefelt 6.) geschwärzt 7.) mit Phosphat 8.) koffeinhaltig 9.) chininhaltig 10.) mit Süßungsmittel 11.) enthält eine Phenylalaninquelle 12.) gewachst 13.) genetisch verändert

Enthaltene Allergene

a.) Weizen, b.) Roggen, c.) Gerste, d.) Hafer, e.) Dinkel, f.) Kamut, g.) Fisch, h.) Krebstiere, i.) Schwefeloxide & Sulfite, j.) Sellerie, k.) Milch & Laktose, l.) Sesam, m.) Mandeln, n.) Haselnüsse, o.) Walnüsse, p.) Kaschunüsse, q.) Pekanüsse, r.) Paranüsse, s.) Pistazien, t.) Macadamia/Queenslandnüsse, u.) Eier, v.) Lupinen, w.) Senf, x.) Soja, y.) Weichtiere, z.) Erdnüsse

Änderungen vorbehalten – bitte fragen Sie bei Unverträglichkeiten unsere Service-Mitarbeiter.