



## BEWUSSTES ESSEN VERSTAERKT DIE NAHRUNGSENERGIE.

© DR. EBO RAU

### SUPPE

### TAGESGERICHT 1

### TAGESGERICHT 2

Montag 22. Mai

**Französische  
Zwiebelsuppe**  
mit Käse-Crosstini



**Rote-Beete-Strudel**  
mit Meerrettichsoße (nicht  
vegan)



**Tortelloni**  
mit Käse-Spinat-Füllung,  
dazu Tomatensoße



Dienstag 23. Mai

**Kürbiseintopf**  
mit Kichererbsen und Rosmarin



**Gebratene Reistange**  
gefüllt mit Spargel,  
dazu Sc. Bearnaise



**Champignongulasch**  
mit Nudeln (nicht glutenfrei)



Mittwoch 24. Mai

**Flädlesuppe**  
mit Wurzelgemüse



**Käsepressknödel**  
gebratene Semmeln Knödeln mit  
Emmentaler,  
dazu Käsesoße



**Glasierte Süßkartoffeln**  
mit Paprika, Frühlingslauch und  
Koriander,  
dazu Tomaten-Dipp



Donnerstag 25. Mai

**Christi Himmelfahrt**

Freitag 26. Mai

**Gebratene Tomatensuppe**  
mit Basilikumklößchen

**Rheinische Reibekuchen**  
mit Apfelmus und  
Pflaumenkompott

**Escalivada**

Schmorgemüse aus dem Ofen  
mit Kartoffeln und Oliven,  
dazu Kräutersoße (nicht vegan)



Samstag 27. Mai

**Champignonrahmsuppe**  
mit Schnittlauch



**Mai-Wirsing Frikadelle**  
mit Apfel-Meerrettichsoße



**Spanischer Reis**  
mit Auberginen, Zucchini und  
Paprika,  
dazu Safransoße



## ALLES MUSS RAUS!

## AB 19:45 UHR GROSSER MITNAHMEBEHÖRLER 5,-€.

AB 19:00 UHR 33% RABATT AUF ALLE ABGEWOGENEN SPEISEN GERICHTE FREI ZUSAMMENSTELLBAR, 100 G KOSTEN 1,95 €, AN DER KASSE WIRD AUSGEWOGEN. SUPPEN 2,80 € AB 15:00 UHR: HAUPTGERICHTE SOLANGE DER VORRAT REICHT - ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

