

## TAGESMENÜ MONTAG

20. Januar 2025

### Rotkohlsuppe

Pumpernickel <sup>4</sup> | Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

### Geröstetes Herbstgemüse

Randen-Hummus <sup>12</sup> | veganer Jus | Wildkräuter

*oder*

### Rindshohrücken-Steak

Kartoffelgratin <sup>7</sup> | Herbstgemüse | Kräuterbutter <sup>7</sup>

\*\*\*\*\*

### Süsmostcreme <sup>7</sup>

Apfelring | geröstete Haselnüsse

## DAILY MENU MONDAY

20. January 2025

### Red cabbage soup

pumpernickel <sup>4</sup> | cranberries

\*\*\*\*\*

### Roasted autumn vegetables

beetroot hummus <sup>12</sup> | vegan jus | wild herbs

*or*

### Beef rip eye steak

potatoe gratin <sup>7</sup> | autumn vegetables | herb butter <sup>7</sup>

\*\*\*\*\*

### Apple juice cream <sup>7</sup>

roasted hazelnuts <sup>8</sup> | apple

Herkunftshinweis/origin information – Rind/beef: CH  
Unsere Brote und Backwaren stammen aus der Schweiz.

Allergene/allergens:

1=Eier/eggs | 2=Erdnüsse/peanuts | 3=Fisch/fish | 4=Gluten/gluten | 5=Krebstiere/crustaceans | 6=Lupine/lupin |  
7=Laktose/lactose | 8=Nüsse/nuts | 9=Schwefel/sulphites | 10=Sellerie/cellery | 11=Senf/mustard | 12=Sesam/sesame  
13=Soja/soya | 14=Weichtiere/molluscs