

TAGESMENÜ DIENSTAG

30. Mai 2023

Frühlingsalat ¹¹

Hobelgemüse | geröstete Kerne

Bärlauch-Gnocchi ¹¹⁴

Sauerrahm ⁷ | Belper Knolle ⁷ | Randen | Stundenei

oder

Gebratene Lachstranche

Kräuterrisotto ⁷ | Zitrusfrüchte-Vinaigrette | Brunnenkresse

No bake Cheesecake ⁴¹⁷

Mango | Passionsfrucht

DAILY MENU TUESDAY

30. May 2023

Spring salad ¹¹

sliced vegetables | roasted seeds

Wild garlic gnocchi ¹¹⁴

sour cream ⁷ | Belper Knolle ⁷ | beetroot | poached egg

or

Roasted salmon tranche

herb risotto ⁷ | citrus vinaigrette | water cress

No bake cheesecake ⁴¹⁷

mango | passion fruit

Herkunftshinweis/origin information – Lachs/salmon: NO

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