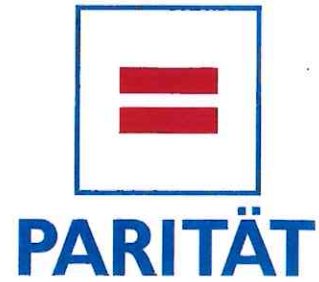


Abgabe bitte bis
zum 15. des Monats

Speisekarte Mai 2026





























Paritätischer Wohlfahrtsverband
Aurich































































































Frisch gekocht – heiß gebracht!



	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 01.05.2026 Tag der Arbeit	Sülze „Hausmacher Art“ (kalt) mit Remoulade und Pellkartoffelsalat 1(W),3,6,7,10 b/c/j/4BE	Paniertes Flunderfilet * dazu Rahmspinat mit Zwiebeln und Knoblauch und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 3BE	Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Prinzessbohnen und Reis 1(W) a/6,5BE	Französischer grüne Bohneneintopf * Paprika, Zucchini, Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffelwürfel, Tomate, Knob., Kräuter der Provence 3BE
Samstag 02.05.2026	Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffelwürfel und Zwiebeln 1(W) a/2BE	„Berner Pfanne“ * Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),3,7 4BE	Gekochtes Rindfleisch * mit Meerrettichsauce, dazu Kartoffeln und eine kalte Beilage 1(W),3,7,12 c/h/3BE	„Vita-fit Reispfanne“ * mit Fenchel, Möhren und Porree, dazu Petersiliensauce 1(W),3,7 5,5BE
Sonntag 03.05.2026	Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	Rosmarin-Putenbraten * in Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarzwurzeln, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 8BE
Montag 04.05.2026	Eierpfannkuchen * mit Apfelmus 1(W),3,7 c/6,5BE	Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Ananas-Sauerkraut und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	3 Tofubällchen * mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Reis 1(W),3,7,9 7,5BE	„Vegetarische Käsespätzle“ * Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce 1(W,D),3,7 7,5BE
Dienstag 05.05.2026	„Rahm-Paprikaschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce und Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/4,5BE	Nasi Goreng * Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 3,5BE	Geflügel-Schonkost-Frikadelle * mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Feta * Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken 3,7 3,5BE
Mittwoch 06.05.2026	Kassler-Möhren-Kartoffeleintopf mit Zwiebeln und Kartoffelwürfel b/c/2,5BE	Grobe Bratwurst mit Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W),7 a/3,5BE	Hühnerfrikassee „klassisch“ * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis 1(W),7,12 b/c/e/6,5BE	Gemüsebratling * mit Rahmkartoffeln (mit Sahne und Petersilie), dazu Broccoli 1(W),3,7,9 5BE
Donnerstag 07.05.2026	„Bergsteigers Kartoffelgratin“ mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	Panierte Bauchscheibe mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	Kartoffelsuppe * mit einer Geflügelbockwurst 7,9 b/c/j/3BE	Spaghetti Napoli * mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W) 9BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 08.05.2026	 „Frühlings-Minestrone“ * Möhren, Porree, Zwiebel, Blattspinat, Geflügelbällchen, Muskatnuss und Muschelnudeln 1(W,G),3,9,10 3,5BE	 Schmorkohl mit Hack mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark und Crème fraiche, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Gebratenes Pangasiusfilet * mit Zitronen-Buttersauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3BE	 3 Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse 1(W),3,7 4,5BE
Samstag 09.05.2026	 Weißer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben, Speck und Kartoffelwürfel 9 b/c/j/3BE	 Curry-Senf-Putenragout * mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne, dazu Kartoffeln 1(W),3,7,10 3,5BE	 Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Spiralnudeln 1(W) a/6,5BE	 Tortelloni Tricolore Formaggio * gefüllt mit Käse, Speisequark und Gewürzen, dazu Pesto-Sahnesauce 1(W),3,7 3,5BE
Sonntag 10.05.2026	 Backschinken mit dunkler Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),10 a/b/c/z/4BE	 Wildragout mit Pilzen in Rahmsauce mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Sahne, dazu Spätzle 1(W),3,7 a/5,5BE	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * dazu Geflügelsauce, Broccoli und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 1(W),3,7,9 a/5BE
Montag 11.05.2026	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7BE	 Schweinerückensteak mit Bratensauce, Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	 Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	 Gemüseravioli * in Tomatensauce mit Mais und Erbsen 1(W),3,7 9BE
Dienstag 12.05.2026	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 7 b/c/j/z/3,5BE	 Provencalisches Rindergeschnetzeltes* mit Thymian, Rosmarin, Petersilie und Tomatenstücke, dazu Reis 1(W) a/6,5BE	 Eieromelette * mit Spinat und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Würziges Kartoffel-Curry * mit Knobl. Harissa, Koriander, Kokosmilch, Tomatenmark, Crème fraiche, Curry & Zwiebel 1(W),3,7 4BE
Mittwoch 13.05.2026	 Bauernschnitzel (paniert) mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Kartoffeln 1(W) a/b/c/4BE	 „Ditzumer Fischtopf“ Fischeintopf mit Speck, Zwiebeln und Möhren, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 c/b/4BE	 Putengulasch * in Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	 Frischer Spargel * dazu Holländische Sauce mit Frühlingszwiebeln und Butterkartoffeln 1(W),3,7 3,5BE
Donnerstag 14.05.2026 Christi Himmelfahrt	 Würstchen-Paprika-Mais-Gulasch mit Zwiebeln, Tomatenwürfel und -mark, Knoblauch, dazu Reis b/c/6,5BE	 Jungschweinnacken „Mediterrane Art“ mit Kräutern der Provence in Jus, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln 1(W) a/3,5BE	 Rindergeschnetzeltes* dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Veganes Gulasch * mit Soja-Schnetzel in Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Klöße 1(W),6 a/z/5,5BE


	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 15.05.2026	 Südtiroler Kartoffel- suppe mit Speck mit Sahne, Muskat und geräucherten Mettendenscheiben 7 b/c/3BE	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * an Kräutersauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3,4,7 5BE	 Ganze Hähnchenbrust auf Pilz-Reispfanne * (Wildreis), dazu Sauce 1(W),3,7 6BE	 Gemüsemedaillon * mit heller Rahmsauce, dazu Kartoffelstampf  1(W),3,7,9 4,5BE
Samstag 16.05.2026	 Russischer Hackfleischtopf pikant scharf mit Porree, Weißkohl und Kartoffelwürfel 1(W) a/2BE	 „Filet-Pfännchen“ * Putenfiletstreifen in Pestorahm, dazu Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln 1(W),3,7,8(K) 3,5BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1(W),3 a/4BE	 Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni  1(W),7 6BE
Sonntag 17.05.2026	 Geschmorte dicke Rippe in Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Salzkar- toffeln 1(W) a/z/4BE	 Lamragout * mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian, dazu Reis 1(W) a/6BE	 Putenbraten * in Geflügelsauce, dazu BIO-Broccoli und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	 Valessschnitzel „Jäger Art“ * mit Champignon- sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln  1(H,W),3,7,12 a/c/4BE
Montag 18.05.2026	 Putenschnitzel „Wiener Art“ * mit Rahmsauce, jun- gen BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,7 a/5BE	 „Verrücktes Sauerkraut“ mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand, dazu Kartoffelstampf 1(W),3,7 2BE	 Hackbraten in Sauce mit Blumenkohl in Mehlschwitze und Kartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	 Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia- Gemüse  1(W),6 4BE
Dienstag 19.05.2026	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleisch- sauce 1(W) 8,5BE	 Leberkäse mit cremiger Honig-Senfauce mit Dill, dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat 1(W),3,7,10 b/c/j/3BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln 1(W),7,9 a/3,5BE	 3 Kartoffeltaschen „Tomate- Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce  1(W),7 5BE
Mittwoch 20.05.2026	 Deftige Erbsensuppe mit einer Bockwurst 9 b/c/j/3BE	 Würzige Schweine- fleischfrikadelle mit dunkler Zwiebel- sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Möhrenscheiben und Reis 1(W) a/6,5BE	 Gnocchi ai quattro formaggi * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce  1(W),3,7 8,5BE
Donnerstag 21.05.2026	 „Köttbullar“ * Rinderhackfleisch- bällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 1(W,H),3,6,7 a/4,5BE	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ m. Zwiebel, Speck und Tomatenmark, dazu Blumenkohl in Béchamel u. Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	 Deftiger Gemüseintopf * Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln  1(W),3,9 3BE	 Vanille-Milchreis * mit kaltem Kirschkompott  1(W),7 c/z/7,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 22.05.2026	 „Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie  7 b/c/2BE	 1 große Nürnberger Rostbratwurst in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln  1(W),9,10 a/j/z/4BE	 Gedünstetes Buntbarschfilet * mit Dillsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Blattsalat  1(W),3,4,7 3BE	 Farfalle „con Spinaci“ * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch  1(W),3,7 8BE
Samstag 23.05.2026	 Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel und Mettendenscheiben  9 b/c/3BE	 „Grootheider Stipp“ Mehlschwitze mit Speck und Zwiebeln, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  1(W),3,7 b/c/5BE	 Putenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Risi-Pisi (Reis mit Erbsen)  1(W) a/5BE	 Kartoffel-Gemüsegratin * mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken  3,7 2,5BE
Sonntag 24.05.2026 Pfingsten	 Bauernroulade Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  1(W) a/b/c/z/4,5BE	 Frischer Spargel * mit Schollenfilet, dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  1(W),3,4,7 5BE	 Schweinsbraten mit Kräuter-Senfsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  1(W),3,7 a/3BE	 Sesam-Karotten-Knuspersticks * mit Sauce Bernaise, dazu Pfannengemüse und Kartoffeln  1(W),3,7,11 6,5BE
Montag 25.05.2026 Pfingsten	 Hähnchenbrust „Italia“ * in Tomaten-Sauerrahmsauce, dazu mediterranes Gemüse und Tortiglioni  1(W),3,7 7BE	 „Tiroler Schweinebauch“ (gepökelt) mit Zwiebel-Kümmelsauce, dazu Weißkohl mit Speck und Knödel  1(W),3 a/b/c/5,5BE	 Weideschafgulasch * in Sauce „Provenzal“ mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln  1(W) a/3BE	 1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis  1(W),9,10 z/9BE
Dienstag 26.05.2026	 Hack-Lauch-Pfanne mit Schweinehackfleisch, Sahne und Zwiebeljulienne, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 5BE	 Gegrilltes Putenfilet * mit Geflügelrahmsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	 Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Möhrensalat  1(W) a/c/3,5BE	 Vegetarischer Bauertopf * mit Sojahack, Knob., Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark  1(W,G),6 3,5BE
Mittwoch 27.05.2026	 Hähnchen „Cordon bleu“ * mit BIO-Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln  1(W),3,7 b/c/4BE	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln  1(W),3,7 b/c/3,5BE	 Frischer Möhreintopf mit Fleischeinlage  7 2BE	 Asiatische Bratnudelpfanne * mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce  1(W),6 5BE
Donnerstag 28.05.2026	 Vegetarische Lasagne „al Forno“ * mit Sojahack- und Béchamelsauce  1(W),6,7 3,5BE	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln  1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE	 3 Sojaklopse „Königsberger Art“ * in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat  1(W),3,7,9 5BE	 „Shakshuka“ * mit Tomatenstücken, Feta, Paprika, Zwiebel, Knob. & Kreuzkümmel, dazu ein Spiegelei und ein Kaiserbrötchen  1(W),3,7 3BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Freitag 29.05.2026	Schinken-Ei-Nudelgratin dazu Käsesauce 1(W),3,6,7,9 c/8,5BE	Kutterfischfrikadelle mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln 1(W),3,4,7 b/c/6,5BE	„Ammerländer Hühnersuppen-eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	Kichererbsen-Patty * mit Cornflakespanade, dazu Tomaten-Paprikagemüse und Reis 7,5BE
Samstag 30.05.2026	Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 7 2,5BE	2 Veg. Maultaschen auf Beryani-Reis * Basmatireis mit Ingwer, Mandeln, Curry, Knob. Rosinen, Röstzwiebeln, rote Paprika u. Erbsen 1(W),3,7 10BE	Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),3 a/4BE	Patros-Pfanne * mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierte Kartoffelwürfel 7 2,5BE
Sonntag 31.05.2026	„Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/4BE	Hähnchenbrust * mit Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch u. Honig in Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 a/7BE	Rindergulasch * in Sauce, dazu Erbsen und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	6 Kartoffelröstlingen * mit frischen Champignons in Kräuter-Knoblauchsauce 1(W),3,7 5BE

- Jedes Gericht enthält ein Dessert (Auflistung und Deklaration siehe Beiblatt) -

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">  = fleischlos * = ohne Schweinefleisch a = mit Farbstoff b = mit Konservierungsstoff c = mit Antioxidationsmittel d = mit Geschmacksverstärker e = geschwefelt f = geschwärzt g = gewachst h = mit Süßungsmittel(n) | <ul style="list-style-type: none"> i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“ j = mit Phosphat k = coffeinhaltig l = chininhaltig z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n) 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus * 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus 3 = Eier und Erzeugnisse daraus 4 = Fische und Erzeugnisse daraus | <ul style="list-style-type: none"> 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus 7 = Milch und Erzeugnisse daraus 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus ** 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus 10 = Senf und Erzeugnisse daraus 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus 12 = Schwefeldioxid und Sulfite 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus |
|--|--|---|

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

- „Leicht und bekömmlich“: mild gewürzt, schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders verträglich sind
- Sonderkostformen, wie glutenfrei, lactosefrei, kaliumarm etc. können auf Wunsch zubereitet werden
- Unsere Menüs haben eine Einwaage von ca. 450 - 500 ml
- Alle BE-Angaben sind ohne Dessert berechnet

* = (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme
 ** = (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse



Es kocht:

... täglich frisch & lecker



Paritätischer
Wohlfahrtsverband Aurich
Große Mühlenwallstr. 21
26603 Aurich
Tel. 04941 9394-11

Name/Vorname	_____
Straße/Nr.	_____
Ort	_____

Bestellung für Monat Mai 2026

Portionsgröße: _____

Datum	Menü				Abend- brotsteller *	Beilagen-Salat *		Apfel- kuchen *	Berliner *	Großer Salatteller 8,25€ Americ.Salad (A) Chefsalat (B) Bauernsalat vergan (C)		
	Rot	Gold	Blau	Grün		6,35 €	1,75 €			1,75 €	1,25 €	A
Fr 01. Mai						Überraschung						
Sa 02. Mai						Überraschung						
So 03. Mai						Überraschung						
Mo 04. Mai						Möhrensalat						
Di 05. Mai						Gurkensalat						
Mi 06. Mai						Eisbergsalat						
Do 07. Mai						Mais-Kidneyb.-Salat						
Fr 08. Mai						Tomatensalat						
Sa 09. Mai						Überraschung						
So 10. Mai						Überraschung						
Mo 11. Mai						Krautsalat						
Di 12. Mai						Gurkensalat						
Mi 13. Mai						Blattsalat						
Do 14. Mai						Überraschung						
Fr 15. Mai						Bohnensalat						
Sa 16. Mai						Überraschung						
So 17. Mai						Überraschung						
Mo 18. Mai						gem. bunter Salat						
Di 19. Mai						Gurkensalat						
Mi 20. Mai						Möhrensalat						
Do 21. Mai						Chinakohlsalat						
Fr 22. Mai						Blattsalat						
Sa 23. Mai						Überraschung						
So 24. Mai						Überraschung						
Mo 25. Mai						Überraschung						
Di 26. Mai						Möhrensalat						
Mi 27. Mai						Gurkensalat						
Do 28. Mai						Rote Beete Salat						
Fr 29. Mai						Eisbergsalat						
Sa 30. Mai						Überraschung						
So 31. Mai						Überraschung						

Änderungen vorbehalten

*** Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit einem Mittagsmenü !**