




















# Wochenspeiseplan 11.3.2019 - 15.3.2019

Datum	11.3.2019	12.3.2019	13.3.2019	14.3.2019	15.3.2019
<b>Tagessuppe</b>	Apfel-Sellerie-Cremesuppe 	Brotsuppe   Italienisch	Kerbelcremesuppe 	Kartoffelsuppe   Klar 	Kohlrabicremesuppe 
<b>Cut &amp; Gerne (inklusive drei Beilagen)</b>	Köfte   Rind   Kräuterquark	Schweineschnitzel   Sauce Béarnaise	Putenbrust   Rahmsauce	Königsberger Klops   Kalb   Kapernsauce	Fischstäbchen   Remoulade
<b>Quer Beet</b>	Ofenkartoffel   Himmel und Erde	Camembert   Preiselbeere   Wildkräutersalat 	Rostbratwurst   Schwein   Sauerkraut 	Poulardenbrust   Rotweinsauce 	Rinderroulade   Rotkohl   Kloß 
<b>Mediterran</b>	Linguine   Austernpilz   Rucola 	Kichererbsenbällchen   Jasminreis 	Erbseneintopf   Tofu 	Süßkartoffelsalat   Auberginenscheibe 	Mezzalune Pomodoro Basilikum   Gemüse 
<b>Imbiss</b>	Linsensuppe   Indisch   Fladenbrot 	Pulled Turkey   Bao Bun   Hoi Sin Sauce	Pizza   Ziegenkäse   Zucchini 	Maultaschen   Aus dem Sud 	Mandel-Milchreis   Kirschkompott 
<b>Wok 2.0</b>	Miso Soba   Schweinebraten   Sprossen   Mu Err Pilze	Couscous   Rindfleisch   Babyspinat   Champignon	Poke Bowl   Lachs   Queller   Sushi Reis	Korean BBQ   Schwein   Jasminreis   Kimchi	Kung Pao Chicken
<b>Tagesspezial 1</b>	Zitronen-Hähnchen mit Drillingen	Penne   Bolognese   Lamm	Auflauf   Kürbis   Rind	HM-Topf	Krustenbraten   Majoran Jus   Bayrisch Kraut   Meerrettich Espuma 

Angaben zu Zusatzstoffen, Allergenen und Nährwerten finden Sie als Aushang oder auf unserer Homepage [www.ergo-gourmet.de](http://www.ergo-gourmet.de)  
 Externe Gäste zahlen einen Aufschlag von 95 %.  
 Änderungen im Angebot vorbehalten.

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Low Carb