


















# Wochenspeiseplan 11.2.2019 - 15.2.2019

Datum	11.2.2019	12.2.2019	13.2.2019	14.2.2019	15.2.2019
<b>Tagessuppe</b>	Paprikacremesuppe 	Brotsuppe   Italienisch	Rote-Bete-Suppe 	Rinderkraftbrühe   Frittaten	Petersilienwurzelsuppe 
<b>Cut &amp; Gerne (inklusive drei Beilagen)</b>	Bratwurst   Schwein   Barbecuesauce	Cordon bleu   Schwein   Thymiansauce	Köfte   Rind   Kräuterquark	Hähnchenbrust   Broccolisauce	Seelachs   Zitronensauce
<b>Quer Beet</b>	Buchweizenpfanne   Cashewkerne 	Schweinesteak   Dijon-Zwiebelkruste   Caponatagemüse 	Dragon Bowl   Putenstreifen   Wildreis   Steckrübe	Grießbrei   Zimt   Zucker 	Grünkohl   Chorizo 
<b>Mediterran</b>	Ofengemüse   Feta 	Penne   Lachs   Spinat	Spaghetti   Aglio e Olio 	Linguine   Parmaschinken	Fusilli   Bolognese   Lamm
<b>Imbiss</b>	Pulled Pork   Pommes frites	Ofenkartoffel   Couscousfüllung   Sojajoghurt 	Schweinshaxe   Kümmeljus   Sauerkraut   Knödel	Alpenburger   Rind   Rösti   Bacon   Brie	Kartoffel-Gemüse-Plätzchen   Tzatziki   Salat 
<b>Wok 2.0</b>	Tom Kha Gai   Huhn   Galgant   Kokos   Thailändisch	Bibimbap   Tofu   Sprosse   Pak Choi 	Miso Udon   Schwein   Mu Err Pilze   Ei	Gemüsecurry   Grün   Basmatireis 	Soto Ayam   Indonesischer Eintopf   Huhn   Reis
<b>Tagesspezial 1</b>	Pizza   Türkisch   Tzatziki	Putenleber   Kartoffelstampf	MEIN SALAT   Anti Pasti   Olive  	Wirsingroulade   Kartoffelstampf	Semmelknödel   Champignonsauce 

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