















Wochenspeiseplan 13.3.2023 - 17.3.2023

Datum	13.3.2023	14.3.2023	15.3.2023	16.3.2023	17.3.2023
Quer Beet	Ofenkartoffel Couscousfüllung Sojajoghurt 	Hähnchenbrustgeschnetzeltes Rahmsauce	Gerstoni-Bratling Petersiliensauce Dreierlei Möhre 	Pulled Pork Pommes-Mix Krautsalat	Penne Linsenbolognese  
Wok 2.0	Grünes Curry Pute Ananas-Kokossauce	Rigatoni Mandelsauce Blattspinat 	Schweinefleisch Süßsauer	Rind Massaman Jasminreis	Bulgur Hähnchenbrust Sprossen Rettich
Daily Special	Cordon bleu Schwein Thymiansauce Speckbohnen Salzkartoffeln	Gemüsedönerteller Falafel Schafskäse Türkischer Reis 	Seelachs Rote Bete Kruste Rahmspitzkohl	Coq au Ratsherrn Speck-Kartoffelstampf	Schweinenackensteak Kräuterbutter Zwiebel Krautsalat Bratkartoffel
Imbiss	Rote Bete-Quinoa Maultasche Pilzbouillon Zwiebelschmelze 	Schweinshaxe Malzbiersauce 	Putenschnitzel Nusspanade Mango-Chutney Orangenreis	Nudelaufguss Pilzsauce	Kaiserschmarrn Topfen Pflaumenkompott  
Tagesspezial 1		Rinderbäckchen Rotkohl Sellerie-Kartoffelpüree 	Mashed Potatoes Curry Blumenkohl Harissa Haselnüsse 	MEIN SALAT Quinoa Puffer 	

Angaben zu Zusatzstoffen, Allergenen und Nährwerten finden Sie als Aushang oder auf unserer Homepage www.ergo-gourmet.de
 Externe Gäste zahlen einen Aufschlag von 100 % auf die ausgewiesenen Essenpreise.
 Änderungen im Angebot vorbehalten.

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Low Carb

 = Klimagericht

ERGO Gourmet
 Wir bereiten Genussmomente.

ERGO