

















Wochenspeiseplan 13.1.2025 - 17.1.2025

Datum	13.1.2025	14.1.2025	15.1.2025	16.1.2025	17.1.2025
G&G Traditionell	Kumpir Curry-Tzatziki Pulled Austernpilz 	Erbseintopf Geflügel-Bockwurst Malzstange	Coq au Ratscherrn Speck-Kartoffelstampf	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen Raita-Dip Salat 	Hühnerfrikassee Möhre Reis 
THE DAILY SPECIAL	Sauerbraten Rosine Rotkohl Kartoffelknödel	Tafelspitz Kalb Apfel-Meerrettich-Vinaigrette Schnittlauchstampf	Maultaschen Tomate - Fenchel Geschmolzene Zwiebel 	Schweinefilet Calvadossauce Rahmwirsing Schupfnudel	Buddha Bowl Berglinse Kürbis Spitzkohl Gewürzerde  
SIGNOR PEPPINO	Pinsa Bruschetta 	Hackbällchen Tomatensauce Kapern Penne	Kichererbsenburger Tomatensalat Country cubes 	Spaghetti Bolognese Rind	Gemüselasagne hausgemacht Tomatensauce 
HAPPY BITE	Mein Salat Zwei Dressings zur Wahl Putenbrust im Nachomantel Melonenrelish	Currywurst Vegan Pommes 	Susländer Schweineschnitzel Majoranjus Kohlrabi Bratkartoffeln 	Hähnchenspieß Mariniert Joghurt-Dip Artischocke Bulgursalat 	Seelachs Käsepanade Zitronensauce Brokkoli Graupenrisotto
THE BOWL		Süßkartoffelgnocchi Kokossauce Wokgemüse 	Kibbeling Aioli Baguette	Paprika Tofu Pfanne Indisch Jasminreis Sesam 	

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.

 = Casino Klassiker

 = Vegan

 = Mit regionalen

ERGO Gourmet

ERGO