



	Montag, 14.10.2024				Dienstag, 15.10.2024				Mittwoch, 16.10.2024				Donnerstag, 17.10.2024				Freitag, 18.10.2024							
	MA Euro	Azubi Euro	Gäste Euro	LRA Euro	MA Euro	Azubi Euro	Gäste Euro	LRA Euro	MA Euro	Azubi Euro	Gäste Euro	LRA Euro	MA Euro	Azubi Euro	Gäste Euro	LRA Euro	MA Euro	Azubi Euro	Gäste Euro	LRA Euro				
KLASSIKER	Piccata von der Pute g1,g,c Pasta a,aa,c Tomatensoße 3,l				Zwiebelkuchen 2,3,7,a,aa,g1,c,g inklusive Tagessuppe				1/2 Hähnchen Pommes				Hackbraten Kartoffelpüree g1,g Karotten- Erbsengemüse 3,g1,g,l Jus 16,3,a,aa,f,l,o				Seelachs mit Kürbiskruste 16,3,13,a,aa,ae,g1,d,f,g,l,o Salzkartoffeln Weißweinsauce 16,13,g1,d,g,l,o							
	6,20	5,70	8,00	7,50	4,00	3,60	5,90	4,90	6,50	6,00	8,30	7,80	4,00	3,60	5,90	4,90	6,90	6,40	8,70	8,20				
FRISCH- GEMACHT!					Miso Ramen mit Tempeh 4,13,a,aa,f,l,n				Spaghetti a,aa Miesmuscheln in Tomatensoße 16,3,l,o,r				Gebackener Camembert 3,a,aa,c,l,m Bunte Blattsalate 3,a,aa,g1,c,g,l,m Preiselbeeren											
					6,70	6,20	8,70	8,20	6,90	6,40	8,90	8,40	6,50	6,00	8,50	8,00								
BALANCE	Ofenkartoffeln mit Kürbis Kräuter-Gemüsequark 3,g1,g				Salat Nizza 3,6,c,d,m Fitnessbaguette a,aa,ad,ae,af,n				Minestrone mit Berglinsen 3,a,aa,c,l Baguette a,aa				Gemüsequiche 3,a,aa,g1,c,g,l				Frühlingsrolle mit Mie-Nudelsalat 3,13,a,aa,c,f,l							
	4,00	3,60	5,90	4,90	5,60	5,10	7,40	6,90	4,00	3,60	5,90	4,90	5,20	4,70	7,00	6,50	4,00	3,60	5,90	4,90				
SUPPE	Täglich wechselndes Suppenangebot, mal cremig mal klar																							
													Kleine Suppenschale		1,10	1,10	1,30	1,30	Große Suppenschale		2,20	2,20	2,60	2,60
BEILAGEN & GEMÜSE	Wählen Sie aus Beilagen und Gemüsen Ihre Zusammenstellung nach Wahl. Kombinieren Sie nach Wunsch mit Rohkost & Toppings!																							
													Kleine Beilagenschale		1,70	1,40	2,20	2,20	Große Beilagenschale		3,80	3,60	4,90	4,40
SALATE & TOPPINGS	Wählen Sie aus frischen Blattsalaten, Rohkost und Toppings Ihre Zusammenstellung der Wahl. Kombinieren Sie diese nach Wunsch mit Beilagen & Gemüse.																							
													Kleine Beilagenschale		1,70	1,40	2,20	2,20	Große Beilagenschale		3,80	3,60	4,90	4,40
DESSERT	Schließen Sie Ihren Restaurantbesuch mit einer leckeren Süßspeise ab. Mal cremig, mal luftig, mal fruchtig finden Sie hier etwas für's Auge und für die Seele.																							
													Kleines Dessert		1,20	1,20	1,70	1,70	Obst im Glas		1,70	1,60	2,20	2,20
													Kuchen		2,00	1,90	2,30	2,30						
ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE	Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff*; (3) mit Antioxidationsmittel*; (11) mit Süßungsmittel*; (11c) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (13) gewachst*; (7) mit Phosphat* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben] Allergene: (16) unter Verwendung von Alkohol; (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (ab) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (ae) Gerste und Gersteerzeugnisse; (af) Hafer und Hafererzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (hc) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (l) Sellerie und -erzeugnisse; (m) Senf und -erzeugnisse; (n) Sesamsamen und -erzeugnisse; (o) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben																							
	Alle Speisen bieten wir auch zum Mitnehmen an																							

- vegetarisch
- vegan
- Hohenloher Lamm
- Hohenloher Rind
- Hohenloher Geflügel
- Hohenloher Wild
- Rindfleisch vom Neuwiesenhof
- Schwäbisch-Hällisches Landschwein
- Tagesempfehlung