

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TAGES-SUPPE	Tagessuppe g,i 1,00 € g,i	Tagessuppe g,i 1,00 € g,i	Tagessuppe g,i 1,00 € g,i	Tagessuppe g,i 1,00 € g,i	Tagessuppe g,i 1,00 € g,i
Meat & Grill	Putenschnitzel mit Tomate und Emmenthaler überbacken dazu Kartoffelröststücken a,c,i,g 5,60 €	Pulled Pork Teller mit Pommes frites, Krautsalat und Kräuterquark a,g,i,h 5,50 € aW,c,g,j	Burito " Polo " gefüllt mit Reis, Knideybohnen und Hähnchen dazu Salateck 5,50 € a,g,i	Rahmgulasch vom Schwein mit Champignons und Bio-Penne 5,60 € a,c,g,i	Kabeljau in Bierteig gebraten dazu Kartoffel-Rucculasalat und Zitronen-Joghurt dip 5,60 €
Veggie & Vegan*	Spaghetti al Pomodoro in Tomaten-Basilikumsoße und Parmesan a,i,g 4,50 € a,g,i,h 1/2 Portion 3,80 €	Aubergine in Parmesanhülle auf Gemüserais und Tomatensugo 4,50 € a,g,i	Maultaschen Veggi in Schnittlauch-Meerrettichsoße 4,50 € a,c,g,i 1/2 Portion 3,80 €	Rataouillegemüse im Fladenbrot und Joghurt dip 4,50 € i,a 1/2 Portion 3,80 €	Bio Kartoffel-Gemüseintopf mit Baguette 4,50 € 1/2 Portion 3,80 €
Frischeküche erleben: Lassen Sie sich an unseren verschiedenen Front Cooking Stationen am Show Grill, an der Pasta Bar oder am Asia Wok kulinarisch verwöhnen!					
Aktions-Gerichte	Aktion Braubier-Rindergulasch mit Paprikastücke und Bio-Fussili a,i 7,20 € a,c,g,i	Aktion Rustico Zucca gefüllte Teigtaschen mit Kürbis-Frischkäse in einer Feiner Parmesansoße 6,90 € a,i	Aktion Ente " Süß-Sauer " mit Asiagemüse, Ananas und Basmatireis 7,20 € a,i,g	Aktion Vegan Tofu geräuchert in Mango-Kokos mit Broccoli und Mandelreis 6,50 € a,2,3,4,6	Jeden Freitag (9.30-10.30 Uhr) Weißwurstfrühstück 1 Paar Kesselfrische Weißwürste mit 1 Breze 4,50 €
EXTRAS	Fresh & Green Salatstation Sie finden eine breite Auswahl an Blatt-, Roh- & Feinkostsalaten Dazu Toppings & Dressings nach Wahl 1,20 € pro 100g	Desserts verschiedene Auswahl an Desserts in Weckgläsern ab 1,00 €			

Wir kochen alle Gerichte täglich frisch: Allergenausszeichnung im Wochenplan vorbehaltlich Änderungen - die tagesaktuelle, verbindliche Auszeichnung finden Sie im Restaurant.

Das Wilhelm-Gastronomie Team wünscht Guten Appetit!

Aufschlag für Gäste und Fremdfirmen 0,80€ pro Essen

Alle Beilagen können auch untereinander getauscht werden solange Verfügbar

Zusatzstoffe
1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitritpökelsalz 4. Antioxidationsmittel
5. Geschmacksverstärker 6. Phosphat 7. Süßungsmittel Apartam (bei überm. Verzehr abführend)
8. Geschwefelt 9. Gewachst 10. Geschwärtzt 11. Koffeinhaltig 12. Chininhaltig

Allergene:

a. Glutenhaltig, aW Weizen, aR Roggen, aG Gerste, aH Hafer aD Dinkel aHy Hybridstämme
b. Krebstiere, c. Eier, d. Fische e. Erdnüsse, f. Sojabohnen, g. Milch u. Laktose
h. Schalenfrüchte, hMn Mandeln, hH Haselnüsse, hW Walnüsse, hK Kaschnüsse
hPe Pekannüsse, hPi Pistazien, hQ Macadamianüsse
i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite,
m. Lupinen, n. Weichtiere

(*) - Bio Zertifizierung über Abcert - DE-ÖKO-006



Rind/ Kalb



Schwein



Geflügel



Pute



Fisch



Vegan