

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Meat & Grill	<b>Putenschnitzel</b> mit Tomate und Emmentaler überbacken dazu Kartoffelröstiecken	<b>Pulled Pork Teller</b> mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Kräuterquark	<b>Burrito "Polo"</b> gefüllt mit Reis, Kidneybohnen und Hähnchen dazu Salateck	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein mit Champignons und Bio-Penne (*)	<b>Kabeljau</b> in Bierteig gebraten dazu Kartoffel-Ruccolasalat und Zitronen-Joghurdip
	<b>Turkey schnitzel</b> Baked with tomato and Emmentaler, served with hash browns a,c,i,g 5,50 €	<b>Pulled pork plate</b> with fried potatoes, coleslaw and herb quark a,g,i,h 5,50 €	<b>Burrito "Polo"</b> filled with rice, kidney beans and chicken with a salad corner aW,c,g,j 5,50 €	<b>Cream goulash</b> of pork with mushrooms and organic penne (*) a,g,i 5,50 €	<b>cod</b> Roasted in beer batter with potato-rocket salad and lemon-yogurt dip a,c,g,i 5,50 €
Veggie & More	<b>Spaghetti al Pomodoro</b> in Tomaten-Basilikumsoße und Parmesan (separat)	<b>Aubergine in</b> Parmesanhülle auf Gemüsereis und Tomatensugo	<b>Maultaschen Veggi</b> in Schnittlauch-Meerrettichsoße	<b>Ratatouillegemüse</b> im Fladenbrot mit Joghurdip	<b>Bio Kartoffel (*) - Gemüseeintopf</b> mit Baguette
	<b>Spaghetti al Pomodoro</b> in tomato-basil sauce and parmesan (separately) a,i,g 4,50 €	<b>Eggplant in</b> Parmesan coating on vegetable rice and tomato sauce a,g,i,h 4,50 €	<b>Maultaschen vegetarian</b> in chive-horseradish sauce a,g,i 4,50 €	<b>Ratatouille vegetables</b> in flatbread with yogurt dip a,c,g,i 4,50 €	<b>Organic potato (*)</b> vegetable stew with baguette i,a 4,50 €

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

## Das Wilhelm-Gastronomie Team wünscht Guten Appetit

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 Kaschunnüsse  
 hPe Pekannüsse, hPi Pistazien, hQ Macadamianüsse  
 i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite,  
 m. Lupinen, n. Weichtiere