








	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Meat & Grill	<b>Rindfleischpflanzerl</b> auf Kohlrabarahmgemüse und Stampfkartoffeln 	<b>Spaghetti Carbonara</b> in Speck-Parmesansoße 	<b>Puten-Schaschlikspieß</b> in Zwiebel-Currysoße dazu Reis 	<b>Buffalo-Wings</b> mit Reis und mexikanischem Gemüse 	<b>Scholle gebacken</b> mit Bio-Dillkartoffeln und Joghurdip 
	<b>Beef Planter</b> on organic kohlrabi cream vegetables and mashed potatoes a,c,g,i,j <b>5,60 €</b>	<b>Spaghetti Carbonara</b> in bacon parmesan sauce <b>5,50 €</b>	<b>Turkey kebab skewer</b> in onion curry sauce with rice a,i,g <b>5,60 €</b>	<b>Buffalo wings</b> with rice and Mexican vegetables aW,c,g,i,j <b>5,50 €</b>	<b>Baked plaice</b> with organic dill potatoes and yoghurt dip aW,c,d,e,f,g,i,k <b>5,60 €</b>
Veggie & More	<b>Tofu geräuchert</b> in Mango - Kokosmilch mit Broccoli und Mandelreis 	<b>Hausgemachte</b> Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Ricotta dazu Feldsalat	<b>Spätzlepfanne</b> mit Champignon, Gemüsestreifen und Broccoli	<b>Veganes Curry</b> mit Kichererbsen, Kokosmilch, Bambussprossen, Limettenblätter, Blumenkohl, Paprika und Reis	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce
	<b>Smoked tofu</b> in mango - coconut milk with broccoli and almond rice <b>5,20 €</b> a,c,g,i	<b>Homemade</b> Pancakes filled with spinach and ricotta with lamb's lettuce <b>4,50 €</b> a,c,g,i	<b>egg noodles</b> with mushrooms, vegetable strips and broccoli <b>4,50 €</b> a,i	<b>Vegan curry</b> with chickpeas, coconut milk, bamboo shoots, lime leaves, cauliflower, bell pepper and rice  <b>5,20 €</b> aW,c,g	<b>Yeast dumplings</b> with vanilla sauce <b>4,50 €</b>

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