MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 30.1. – Freitag, 3.2. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr

IN INTERSPAR Restaurant

	Menü KLASSISCH		Menü VEGETARISCH	
MO	**Pikantes Reisfleisch** von der Schweinsschulter mit grünem Salat [G]	8,40	**Mediterrane Couscous-Gemüsepfanne** mit Joghurtdip [A, G]	7,90
DI	**Pfefferrahm Geschnetzeltes** von der heimischen Putenbrust mit Kroketten [A, G, L, M]	8,40	**Gebackene Champignons** mit Sauce Remoulade und Petersilienkartoffeln [A, F, M]	7,90
MI	**Leberkäse Cordon bleu** mit Pommes frites und Paprikadip [A, C, G, M]	8,40	**Karfiol-Käsegratin** dazu Salzkartoffeln [A, C, G]	7,90
DO	**Lasagne Bolognese** mit Grana Padano und grünem Salat [A, C, G]	8,40	**Geschnetzeltes „Stroganoff Art“** dazu Kartoffelrösti [A, C, F, M, L, O]	7,90
FR	**Seehechtfilet** MSC zertifiziert*, mit Blattspinat und Mozzarella überbacken, dazu Kräuterreis und Tomaten-Remoulade [A, C, G, D, M]	8,40	**Kaiserschmarrn** mit hausgemachtem Zwetschkenröster [A, C, G]	7,90

MONATS-HIT!

Seelachsfilet gebacken
MSC zertifiziert*,
mit Petersilienkartoffeln
und Sauce Tartare [A, C, D, M]

Gültig bis Sa, 25.02.2023

STATT 8,50
NUR 7,20
SIE SPAREN 1,30

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Ei, **D** Fisch, **E** Erdnuss, **F** Soja, **G** Milch oder Laktose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere. Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBL III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

*MSC-C-57232