

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 12. Oktober

Menü 1: Humus-Gemüselaibchen mit Kohlrabigemüse und Erdäpfel ^{ACGL}

Humus-vegetable loaves with cabbage and potatoes

Menü 2: Gedünstetes Rindschnitzel in Burgundersauce mit Kroketten ^{ACGMO}

Steamed beef escalope in Burgundy sauce with croquettes

Dienstag, 13. Oktober

Menü 1: Erdäpfel-Kürbisroulade mit Apfel-Rotkraut ^{ACG}

Potato-pumpkin roulade with apple-red cabbage

Menü 2: Gebackenes Putenfilet mit Petersilerdäpfel ^{ACG}

Breaded deep-fried turkey filet with parsley potatoes

Mittwoch, 14. Oktober

Menü 1: Couscous mit Ofengemüse und Kräuter Feta ^{AGL}

Couscous with stove vegetables and herb Feta

Menü 2: Schweinsbraten mit Zwetschkenfülle dazu Knödel und Rotkraut ^{ACGMO}

Pork roast filled with plums, with dumplings and red cabbage

Donnerstag, 15. Oktober

Menü 1: Gemüselaibchen mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare ^{ACGL}

Vegetable loaves with parsley potatoes and sauce Tartare

Menü 2: Gefüllte Paprika auf Tomatensauce mit Salzerdäpfel

Bell-peppers stuffed with minced meat on tomato sauce with potatoes

Freitag, 16. Oktober

Menü 1: Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis

Vegan vegetable curry with basmati rice

Menü 2: Gebackener Seehecht mit Erdäpfelsalat ^{ACDGM}

Breaded deep-fried hake with potato salad

Menü 1/ vegetarisch; mit Tagessuppe: 12,90 € // ohne Suppe: 11,90 €

Menü 2/ Fleisch; mit Tagessuppe : 13,90 € // ohne Suppe: 12,90 €

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,50 €

Menüs auch zum Mitnehmen – Aufpreis Take Away Geschirr € 0,60