

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 1. Dezember

Menü 1: Gemüse-Vollkornknödel auf Tomatenragout mit Grana ^{ACGL}

Vegetable – whole grain dumplings at tomato ragout with Grana

Menü 2: Putengeschnetzeltes mit Tagliatelle ^{ACGM}

Turkey ragout with noodles

Dienstag, 2. Dezember

Menü 1: Dill-Rahmfisolen mit Buttererdäpfel ^G

Creamy green beans with buttered potatoes

Menü 2: Gekochtes Rindfleisch mit Karottengemüse und Röstkartoffeln ^{LM}

Boiled beef with carrots and roasted potatoes

Mittwoch, 3. Dezember

Menü 1: Kichererbsen-Süßkartoffel Eintopf mit Minzjoghurt ^G

Chickpea-sweet potato stew with mintyogurt

Menü 2: Schopfbraten vom Schwein mit Sauerkraut und Vollkorn-Serviettenknödel ^{ACGMO}

Pork neck with pickled cabbage and whole grain dumplings

Donnerstag, 4. Dezember

Menü 1: Gebackene Gemüseketten mit Apfel-Rotkraut ^{ACG}

Deep-fried vegetable croquettes with apple-red cabbage

Menü 2: Holstein Schnitzel mit Spiegelei, Sardellenfilets und Bratkartoffeln ^{ACD}

Fried pork escalope with a fried egg, anchovies and fried potatoes

Freitag, 5. Dezember

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

Couscous with vegetables and herb Feta

Menü 2: Gebackener Seehecht mit Erdäpfel-Vogerlsalat ^{ACDGM}

Deep-fried hake with potato-field salad

Menü 1/ vegetarisch; mit Tagessuppe: 11,50 € // ohne Suppe: 10,50 €

Menü 2/ Fleisch; mit Tagessuppe : 12,50 € // ohne Suppe: 11,50 €

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,00 €

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