



Unser Menü im Zeitraum 13.02.2024 – 24.02.2024

	Portion €
Dienstag 13.02.	
Königsberger Klopse, Kartoffeln, Gurkensalat	8,00
Mittwoch 14.02.	
Seelachsfilet, Senfsauce, Kartoffeln, Rote Beete	8,00
Donnerstag 15.02.	
Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage 400ml	4,50
Freitag 16.02.	
Spare Ribs, Pellkartoffeln, Dip, Krautsalat	8,50
Samstag 17.02.	
Prager Schinken, Semmelknödel, Rotkohl	8,00-
Dienstag 20.02.	
Schweinegeschnetzeltes in Paprika-Rahmsauce, Reis, Dessert	8,00
Mittwoch 21.02.	
Spaghetti mit Sahne-Kochschinken-Sauce	7,00
Donnerstag 22.02.	
Grünkohleintopf mit Mettwurst 400ml	4,50
Freitag 23.02.	
Milchreis mit heißen Zimtkirschen	4,50
Samstag 24.02.	
Spießbraten, Kartoffeln, Rahmgemüse	8,00

Alle Gerichte werden hier vor Ort, von uns mit viel Herz und Leidenschaft gekocht.

Das Fleisch entspricht der Haltungsform 4 und hat seinen Ursprung im Landkreis Osnabrück. Wir beziehen unsere Schweine aus dem **Aktivstall für Schweine** und die **Rinder** vom Hof Bolte.

Alle Speisen bieten wir auch in Pfandbehältern, . gegen € 6,00 Gebühr, an.

„EINMAL OHNE BITTE“

Bedeutet, Sie bringen Ihre eigenen Behälter mit; diese Möglichkeit zur Müllvermeidung besteht auch für unser weiteres „Lose-Sortiment“.

Unsere Mitarbeitenden freuen sich, Ihnen wertschätzende Beratung zu bieten.