



wunderBAR
&
bezahlBAR

15. Januar bis 26. Januar für je 5,50 €

Gericht der Woche 1:
Geflügel-Champignon-Rote Beete-Topf
auf Mango-Parmesan-Risotto (7)

7,90 €

Mo 15.01. **Tagliatelle (9 – W) mit**
Rucola-Pesto und mit in Ahornsirup
gebratenen Hühnerbrusttranchen

Kichererbsen-Curry mit
mit Wintergemüse und Ei

Die 16.01. **Rinder-Zwiebel-Geschnetzeltes**
auf Kräuterrisotto (7) dazu
Selleriegemüse mit Salbeipilzen

Dreierlei vom Semmelknödel (7, 8, 9 – W)
mit Bergkäse (7), Kräuter-Sahne-Soße (7)
und Fenchelmöhren

Mi 17.01. **Hamburger - klassisch - (1, 3, 7, 9 – W)**
mit Pommes frites und Coleslaw

Zitronen-Fenchel-Risotto (7) mit
marinierten Kirschtomaten (vegan)

Do 18.01. **Flammkuchen (9 – W)**
mit Speck und Rucola

Drillinge mit Raclettekäse (1, 7)
dazu Sour-Cream (7) und Rohkost

Fr 19.01. **Seefischfilet auf Kartoffelpüree (7)**
mit braunen Zwiebeln und
Möhrengemüse

Linsenbratlinge dazu
Tomaten-Chili-Sugo und Brokkoli (vegan)



Gericht der Woche 2:
Falafel Auswahl dazu Joghurt-Minz-Chili-Dip (7)
und Koriander-Paprika-Couscous (9)

7,90 €

Mo 22.01. **Gemüse-Rindfleisch-Curry mit**
frischem Koriander dazu Jasminreis

Linsen-Brokkoli-Bratling (8)
dazu rotgezwiebeltes Kartoffelpüree (7) mit
in Ahornsirup gebratenen Möhretranchen

Die 23.01. **Bratwurst (2, 3, 5)**
mit Kartoffeln und Sauerkraut

Chili-Pflaumen-Bulgur (9) mit
gebratenem Winter-Sesam-Gemüse

Mi 24.01. **Rinderroulade**
mit Rotkraut und Kloß

Bunte Linsen mit
Gebratenem Zucchini-Zwiebel-
Gemüse (vegan)

Do 25.01. **Schweinesteak mit**
glasierten Zwiebeln,
Kartoffelecken und Bohnengemüse

Arabischer Strudel (9 – W)
gefüllt mit Belugalinsen, Gemüse,
Trockenobst, Kartoffeln und dazu ein
Limetten-Joghurt-Quark-Dip (7)
mit Kräutern

Fr 26.01. **Fischfilet - Natur - in**
Limettenaromen gebraten dazu
Pommes frites und Fenchelmöhren

Kartoffel-Bohnen-Gulasch
mit frischem Koriander
und Gemüse (vegan)

(1) Farbstoff
(10) Soja
(18) Sulfit

(2) Phosphat
(11) Fisch
(19) Hülsenfrüchte

(3) Konservierungsstoffe
(12) Erdnüsse

(4) Geschmacksverstärker
(13) Schalenfrüchte

(5) Antioxidationsmittel
(14) Sellerie

(6) gelaugt
(15) Senf

(7) Milch
(16) Sesam

(8) Ei
(17) Lupinen
(9) Gluten, W = Weizen, R = Roggen