

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Linsensuppe	Kartoffelsuppe mit Speck <sup>L</sup>	Bohnensuppe	Karotten-Orangen Suppe <sup>L</sup>	Tomatensuppe mit Ccroustons <sup>AL</sup>
Branzinoilet mit Grillgemüse & Salat <sup>DO</sup>	Gegrilltes Lachsfilet mit Sesamspinat & Orangenscheiben <sup>DN</sup>	Goldbrassenfilet vom Grill mit Roten-Rüben-Carpaccio <sup>DO</sup>	Mini -Calamari vom Grill mit Salat, Skordalia & Reis <sup>GR</sup>	Knuspriges Zanderfilet mit Kartoffelsalat & Sauce Tatar <sup>DC</sup>
Gyros mit Tzatziki, Tomaten-Zwiebel-Salat & Reis <sup>CG</sup>	Souzoukakia „smirneika“ Faschierte Kalbsbällchen in Tomatensauce mit Pilawreis <sup>AL</sup>	Pastitio-Nudelaufwurf mit Kalbsfaschiertem & Béchamelsauce <sup>ACL</sup>	Lamm-Giuvetsi mit Couscous <sup>AL</sup>	Mix Grill Teller mit Tzatziki & Bratkartoffeln <sup>LGC</sup>
Gegrilltes Melanzanitürmchen mit Avocadosauce, Haloumi, Salat & Pita <sup>ACGO</sup>	Pilzravioli in Tomatensauce mit Graviera-Flocken <sup>CGL</sup>	Spinat-Feta-Kräuter-Strudel mit Tzatziki <sup>GL</sup>	Feta in knuspriger Mandelkruste auf Tomaten-Zwiebel-Carpaccio & Pita <sup>AG</sup>	Talagani gegrillt auf Austernpilz mit Balsamico Dressing <sup>GL</sup>

Mittagsmenü von 11:30 bis 14:30 Uhr

Menü (Suppe & Hauptspeise): Fisch € 11,60 p.P. / Fleisch € 11,50 p.P. / Vegetarisch € 10,50 p.P.

#### Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide & Getreideprodukte; B-Krebstiere; C-Ei & Eierzeugnisse; D-Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse; E-Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse; F- Soja & daraus gewonnene Erzeugnisse; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse; M-Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse; N-Sesam & Sesamerzeugnisse; O-Sulfite; P-Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse; R-Weichtiere;