

# TAGESGERICHTE IM CAFE STERN

## VOM 21.03 - 25.03.

### Montag 21.03.

Käsespätzle, dazu Salat <sup>{A, C, G, M}</sup>	9,00
»Borschtsch« Rote Rüben Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Kren <sup>{L}</sup>	9,00

### Dienstag 22.03.

Wirsing-Käferbohnen-Rahmtopf mit Erdäpfel und Kürbiskernöl <sup>{A, G}</sup>	8,50
Bio-Schweinschopfbraten mit Semmelknödel, dazu warmer Krautsalat <sup>{A, C, G, L, O}</sup>	9,50

### Mittwoch 23.03.

Dinkelreis-Gemüsepfanne mit getrockneten Tomaten und Kräuterseitlingen, dazu Salat <sup>{A, M, O}</sup>	9,00
»Tandoori Chicken« Gebratene Hühnerkeulen in Curry-Gemüse-Sauce, dazu Bio Basmatireis <sup>{A, G, O}</sup>	9,00

### Donnerstag 24.03.

* »Türlü« Fisolen-Gemüse-Pfanne mit Chilitofu, dazu Bio-Basmatireis <sup>{F, vegan}</sup>	8,50
Melanzanimoussaka mit Rinderfaschiertem, dazu Knoblauchrahm und Salat <sup>{A, C, G, M}</sup>	9,50

### Freitag 25.03.

Hokkaidokürbis-Ziegenkäse-Tarte mit Kräuterrahm, dazu Salat <sup>{A, C, G, M}</sup>	9,00
Putengeschnetzeltes in Pilz-Weißweinsauce und Bio Basmatireis <sup>{A, G, O}</sup>	9,50

kleine Portion abzüglich 1,50

\* vegan



#### ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide	A	Fisch	D	Milch oder Laktose	G	Senf	M	Lupinen	P
Krebstiere	B	Erdnuss	E	Schalenfrüchte	H	Sesam	N	Weichtiere	R
Ei	C	Soja	F	Sellerie	L	Sulfite	O		