

EINSCHULUNGS-BUFFET

DONNERSTAG, 03. SEPTEMBER 2026, 12:00 – 15:00 UHR

SALATE & VORSPEISEN

- GURKENSALAT MIT FRISCHEM DILL
- KARTOFFELSALAT
- KLASSISCHER COESLAW
- COUSCOUS-SALAT MIT GRANATAPFEL

FRISCHE BLATTSALATE MIT FOLGENDEN TOPPINGS ZUR INDIVIDUELLEN ZUSAMMENSTELLUNG:

- OLIVEN
- COCKTAILTOMATEN
- KAPERN
- GURKEN
- MÖHREN
- ZWIEBELN
- SCHAFSKÄSE
- THUNFISCH

DAZU:

- ZITRONEN-THYMIAN-HONIGDRESSING
- JORDAN OLIVENÖL
- BALSAMICOESSIG

AUßERDEM

- VERSCHIEDENE BROTSORTEN & BREZELN
- HAUSGEMACHTE DIPS
- ANTIPASTI VOM GRILL
- WEIßWÜRSTE

VOM GRILL

- MAISHÄHNCHEN SUPREME
- MINI-BURGER
- SPARERIBS

WÜRSTCHENAUSWAHL DER METZGEREI SCHLÖSSER (DÜSSELDORF):

- EICHSFELDER (THÜRINGER ART) MIT PETERSILIE, MAJORAN, MACIS, KREUZKÜMMEL UND SEMMELBRÖSELN
- KRAKAUER – GROB UND WÜRZIG
- MERGUEZ VOM RIND UND LAMM MIT CHILI, PEPPERONI, KNOBLAUCH UND PAPRIKA
- GESCHMOLZENER LACHS IN KRÄUTER-KNOBLAUCH-MARINADE
- GEBUTTERTE MAISKOLBEN (SOUS-VIDE GEGART)
- GEGRILLTE TOMATEN
- LINSEN-DAL (VEGAN)

BEILAGEN

- OFEN-DRILLINGE MIT OLIVENÖL UND ROSMARIN
- OFENGEMÜSE
- BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM UND KRÄUTERBUTTER

EINSCHULUNGS-BUFFET

DONNERSTAG, 03. SEPTEMBER 2026, 12:00 – 15:00 UHR

PIZZA, FLAMMKUCHEN & PASTA

AUS DEM PIZZAOFEN

- PIZZA MARGHERITA MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS

FLAMMKUCHEN

- VERSCHIEDENE FRISCH GEBACKENE FLAMMKUCHEN

PASTA

- PENNE IN CREMIGER PILZRAHMSAUCE
- PENNE MIT TOMATENCONFIT

KINDERBUFFET

- PENNE NACH WAHL MIT:
 - BUTTER
 - TOMATENSAUCE
 - KALBSBOLOGNESE
- HÜHNERFRIKASSEE MIT REIS
- HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

DESSERT

- EIS AUS UNSEREM EISWAGEN MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS
- TIRAMISU
- PROFITEROLES – WEIßE UND DUNKLE SCHOKOLADE
- PANCAKES
- GRIECHISCHER JOGHURT

KINDER VON 0 BIS 3 JAHREN:

KINDER VON 4 BIS 12 JAHREN:

KINDER AB 13 JAHREN UND ERWACHSENE:

KOSTENFREI

14,50 €

38,50 €

DIE À LA CARTE KÜCHE BLEIBT ZWISCHEN 12-15 UHR GESCHLOSSEN!

