






	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Meat & Grill	Sesam-Hähnchenspieß auf Basmatireis und Mango-Currysoße 	Toskanischer Kräuterbraten vom Schwein mit Risoleekartoffeln 	Red-Thaicurry vom Rind mit Bamussprossen und Murpilze und Duftreis 	Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Wedges 	Fettuccine in Räucherlachs-Dillsoße 
	<i>Sesame chicken skewer on basmati rice and mango curry sauce</i>	<i>Tuscan herb roast of pork with risole potatoes and organic paprika vegetables</i>	<i>Red Thai curry of beef with bamboo shoots and mushrooms and fragrant rice</i>	<i>Currywurst with homemade curry sauce and wedges</i>	<i>Fettuccine in smoked salmon dill sauce</i>
	a,g,i,h 5,60 € a,i	5,60 € a,i,g	5,80 € aW,c,g,i,j	5,00 € a,g,i,d	5,50 €
Veggie & More	Herbstliches Kürbisgemüse mit Tellerlinsen und Äpfeln im Reisrand	Käsetortellini al Forno mit Rahmspinat und Gouda überbacken	Paprika gefüllt mit Gemüse-Couscous und Hirtenkäse überbacken	Kichererbsen-Süßkartoffelauflauf mit Schnittlauchdip	Moussaka Kartoffel-Auberginenauflauf
	<i>Autumnal pumpkin vegetables with plate lentils and apples in a rice rim</i>	<i>Cheese tortellini al Forno Baked with creamed spinach and Gouda cheese</i>	<i>paprika filled with vegetable couscous and gratinated with herder cheese, with autumnal leaf salads</i>	<i>Chickpeas-Sweet potato casserole with chive dip</i>	<i>moussaka Potato and eggplant casserole</i>
	a,g,i 4,50 €	a,g,i 4,50 €	a,c,g,i 5,20 €	a,c,g,i 4,50 €	aW,c,g 4,50 €

Wir kochen alle Gerichte täglich frisch: Allergenauszeichnung im Wochenplan vorbehaltlich Änderungen - die tagesaktuelle, verbindliche Auszeichnung finden Sie im Restaurant.

Das Wilhelm-Gastronomie Team wünscht Guten Appetit

Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitritpökelsalz 4. Antioxidationsmittel
5. Geschmacksverstärker 6. Phosphat 7. Süßungsmittel Apartam (bei überm. Verzehr abführend)
8. Geschwefelt 9. Gewachst 10. Geschwärtzt 11. Koffeinhaltig 12. Chininhaltig

Allergene: a. Glutenhaltig, aW Weizen, aR Roggen, aG Gerste, aH Hafer aD Dinkel aHy Hybridstämme
b. Krebstiere, c. Eier, d. Fische e. Erdnüsse, f. Sojabohnen, g. Milch u. Laktose
h. Schalenfrüchte, hMn Mandeln, hH Haselnüsse, hW Walnüsse, hK Kaschnüsse
hPe Pekannüsse, hPi Pistazien, hQ Macadamianüsse
i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite,
m. Lupinen, n. Weichtiere