



# Speiseplan essBAR

## 9. bis 12. Februar 2026

*So schmeckt hausgemacht...*

Bitte bestellen Sie hier!

Bis 9.00 Uhr

[bestellung@essbar.catering](mailto:bestellung@essbar.catering)

	Menü 1	Menü 2 Veggie	Täglich
Montag	<b>Gebratene Bratwurstschnecke an Honig-Spitzkohl serviert mit goldbraunen Röstkartoffeln und einer feinen Kräuternote</b> 6,90 €	<b>Herzhafter Nudel-Spinat-Auflauf mit cremiger Sauce (a1,c,g)</b> 6,00 €	<b>Salat fit for Work 6,90 €</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Antipasti</li><li>▪ Thunfisch</li><li>▪ Käse-Schinken</li><li>▪ Tomato-Mozzarella</li></ul> Dressing <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Joghurt</li><li>✓ Kräuter</li><li>✓ Balsamico</li></ul>
Dienstag	<b>Tandoori-Hähnchenbrust mit Wokgemüse dazu Reis</b> 6,90 €	<b>„Senfeier Klassik“ Drei Eier in milder Senfsauce, dazu dampfende Petersilienkartoffeln und einen Salat von roter Bete.</b> 6,00 €	
Mittwoch	<b>Griechisches Moussaka – saftige Schichten aus Kartoffeln, Auberginen und würzigem Hackfleisch, goldbraun überbacken (g)</b> 6,90 €	<b>Hausgemachte Spaghetti mit Parmesan, Chili und Tomate, Sonnenblumenkernen und Ruccola</b> 6,00 €	<b>Currywurstragout 6,90 €</b>  mit einem kleinen Salat und Brötchen
Donnerstag	<b>Knusprig gebratenes Schweineschnitzel (a1,c) mit goldbraunen Kartoffelchips (a1) Wahlweise (g)</b> ✓ Samballsauce ✓ Balkansauce 7,20 €	<b>Leichtes Gemüsefrikassee – reich an Vitaminen, dazu servieren wir lockeren Naturreis (a1,c)</b> 6,00 €	

<b>Apfel-Karotte-Ingwer (0,2l)</b> Hausgepresst, fruchtig-frisch und mit einer sanften Ingwer-Schärfe. Der perfekte Vitamin-Kick! 2,00 €	<b>Tagesdessert</b> Lassen Sie sich überraschen unser Tagesdessert Lassen Sie sich überraschen: Jeden Tag eine neue, süße Kreation unserer Küche 1,60 €
---	--