



Mittagsgerichte vom 14.03.-18.03.

Dienstag	Bolognese vom bergischen Weiderind mit Nudeln ^{5,9}	10.90 €
Mittwoch	Orientalischer Gemüseris mit Cashewkernen und Rosinen ^{4,5}	10.50 € (vegetarisch)
Donnerstag	Möhren untereinander mit Mettwurst ⁵	9.90 €
Freitag	Gambas in Tomaten-Sahne-Sauce mit Nudeln ^{3,4,5,9}	12.90 €
Samstag	Rosenkohlsuppe ^{4,5}	7.90 €
Diese Woche in der Vitrine:	Italienischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Tomaten	8.90 €
	Bauernsalat mit Hirtenkäse ⁴	9.50 €
	Zucchini-Möhren-Salat mit Bergkäsewürfeln ⁴	8.90 €
Flammkuchen^{4,9}:	Tomaten / Zwiebeln / Mozzarella	10.50 €
Baguette⁹ (Bio-Weizen):	Käse/Tomate/Süßer Senf ^{4,12}	6.90 €

Die Speisen werden im Glasgefäß angerichtet und mit 2-4 € Pfand berechnet.

Alle Speisen werden frisch gekocht und zubereitet und sind verfügbar, so lange der Vorrat reicht. Soweit es möglich ist, verwenden wir regionales (Bio-)Obst und -Gemüse, Rindfleisch vom bergischen Weiderind und Maishähnchen. Wir verzichten auf Zusatzstoffe und künstliche Aromen.

Tante Lille

Hauptstraße 238 / 51503 Hoffnungsthal

www.tantelille.de / Telefon: 02205 - 936 998 5 /WhatsApp: 0173 – 586 213 2

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Donnerstag und Samstag 10.00-14.00 Uhr

Freitag 10.00-18.00 Uhr

Allergene:

enthält 1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch/Milchprodukte, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxid und Sulphite, 8 Erdnüsse, 9 Glutenthaltiges Getreide, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere