



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag	Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne ^{5,9}	10.90 €
Mittwoch	Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst ⁵	10.50 €
Donnerstag	Chili sin Carne mit Quinoa ⁵	9.50 € (vegan)
Freitag	Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf ⁵	13.90 €
Samstag	Kürbiscremesuppe ^{4,5}	7.90 € (vegetarisch)
Diese Woche	Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing ^{5,12}	8.90 €
wechselnd	Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing ^{4,5,12}	8.90 €
in der Vitrine:	Rohkostsalat mit gerösteten Kernen ^{5,11}	8.90 €
Flammkuchen^{4,9}:	Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen	10.50 €
	Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella	10.50 €

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



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne^{5,9} 10.90 €

Mittwoch Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst⁵ 10.50 €

Donnerstag Chili sin Carne mit Quinoa⁵ 9.50 € (vegan)

Freitag Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf⁵ 13.90 €

Samstag Kürbiscremesuppe^{4,5} 7.90 € (vegetarisch)

Diese Woche Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing^{5,12} 8.90 €

wechselnd Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing^{4,5,12} 8.90 €

in der Vitrine: Rohkostsalat mit gerösteten Kernen^{5,11} 8.90 €

Flammkuchen^{4,9}: Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen 10.50 €

Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella 10.50 €

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



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne^{5,9} 10.90 €

Mittwoch Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst⁵ 10.50 €

Donnerstag Chili sin Carne mit Quinoa⁵ 9.50 € (vegan)

Freitag Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf⁵ 13.90 €

Samstag Kürbiscremesuppe^{4,5} 7.90 € (vegetarisch)

Diese Woche Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing^{5,12} 8.90 €

wechselnd Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing^{4,5,12} 8.90 €

in der Vitrine: Rohkostsalat mit gerösteten Kernen^{5,11} 8.90 €

Flammkuchen^{4,9}: Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen 10.50 €

Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella 10.50 €

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



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne^{5,9} 10.90 €

Mittwoch Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst⁵ 10.50 €

Donnerstag Chili sin Carne mit Quinoa⁵ 9.50 € (vegan)

Freitag Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf⁵ 13.90 €

Samstag Kürbiscremesuppe^{4,5} 7.90 € (vegetarisch)

Diese Woche Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing^{5,12} 8.90 €

wechselnd Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing^{4,5,12} 8.90 €

in der Vitrine: Rohkostsalat mit gerösteten Kernen^{5,11} 8.90 €

Flammkuchen^{4,9}: Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen 10.50 €

Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella 10.50 €

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



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne^{5,9} 10.90 €

Mittwoch Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst⁵ 10.50 €

Donnerstag Chili sin Carne mit Quinoa⁵ 9.50 € (vegan)

Freitag Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf⁵ 13.90 €

Samstag Kürbiscremesuppe^{4,5} 7.90 € (vegetarisch)

Diese Woche Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing^{5,12} 8.90 €

wechselnd Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing^{4,5,12} 8.90 €

in der Vitrine: Rohkostsalat mit gerösteten Kernen^{5,11} 8.90 €

Flammkuchen^{4,9}: Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen 10.50 €

Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella 10.50 €

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



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne^{5,9} 10.90 €

Mittwoch Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst⁵ 10.50 €

Donnerstag Chili sin Carne mit Quinoa⁵ 9.50 € (vegan)

Freitag Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf⁵ 13.90 €

Samstag Kürbiscremesuppe^{4,5} 7.90 € (vegetarisch)

Diese Woche Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing^{5,12} 8.90 €

wechselnd Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing^{4,5,12} 8.90 €

in der Vitrine: Rohkostsalat mit gerösteten Kernen^{5,11} 8.90 €

Flammkuchen^{4,9}: Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen 10.50 €

Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella 10.50 €

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



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne^{5,9} 10.90 €

Mittwoch Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst⁵ 10.50 €

Donnerstag Chili sin Carne mit Quinoa⁵ 9.50 € (vegan)

Freitag Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf⁵ 13.90 €

Samstag Kürbiscremesuppe^{4,5} 7.90 € (vegetarisch)

Diese Woche Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing^{5,12} 8.90 €

wechselnd Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing^{4,5,12} 8.90 €

in der Vitrine: Rohkostsalat mit gerösteten Kernen^{5,11} 8.90 €

Flammkuchen^{4,9}: Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen 10.50 €

Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella 10.50 €

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



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne^{5,9} 10.90 €

Mittwoch Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst⁵ 10.50 €

Donnerstag Chili sin Carne mit Quinoa⁵ 9.50 € (vegan)

Freitag Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf⁵ 13.90 €

Samstag Kürbiscremesuppe^{4,5} 7.90 € (vegetarisch)

Diese Woche Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing^{5,12} 8.90 €

wechselnd Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing^{4,5,12} 8.90 €

in der Vitrine: Rohkostsalat mit gerösteten Kernen^{5,11} 8.90 €

Flammkuchen^{4,9}: Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen 10.50 €

Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella 10.50 €

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



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne^{5,9} 10.90 €

Mittwoch Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst⁵ 10.50 €

Donnerstag Chili sin Carne mit Quinoa⁵ 9.50 € (vegan)

Freitag Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf⁵ 13.90 €

Samstag Kürbiscremesuppe^{4,5} 7.90 € (vegetarisch)

Diese Woche Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing^{5,12} 8.90 €

wechselnd Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing^{4,5,12} 8.90 €

in der Vitrine: Rohkostsalat mit gerösteten Kernen^{5,11} 8.90 €

Flammkuchen^{4,9}: Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen 10.50 €

Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella 10.50 €

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



Mittagsgerichte vom 24.01.-28.01.

Dienstag Bolognese vom bergischen Weiderind mit Penne^{5,9} 10.90 €

Mittwoch Erbsen-Möhren-Topf mit (Bio)- Hähnchenbockwurst⁵ 10.50 €

Donnerstag Chili sin Carne mit Quinoa⁵ 9.50 € (vegan)

Freitag Maishähnchen-Gemüse-Hirse-Topf⁵ 13.90 €

Samstag Kürbiscremesuppe^{4,5} 7.90 € (vegetarisch)

Diese Woche Gemüse-Linsensalat mit Senfdressing^{5,12} 8.90 €

wechselnd Kartoffel-Apfel-Salat mit Dill-Sahne-Dressing^{4,5,12} 8.90 €

in der Vitrine: Rohkostsalat mit gerösteten Kernen^{5,11} 8.90 €

Flammkuchen^{4,9}: Apfelringe / Zimt und Rohrzucker / Mandelblättchen 10.50 €

Zucchini / Paprika / Zwiebel / Mozzarella 10.50 €

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