



Speiseplan für Android



Mittagskarte

Woche vom 01.06.2026 bis 05.06.2026

Öffnungszeiten von 11:00-14:00 Uhr

Buntes Salatbuffet – Stellen Sie sich Ihren Salat individuell zusammen

Verschiedene Rohkostsalate, Gemüse, Dressings

100gr – 1,20€

Montag

Vegetarisch:	Gebackene Champignons im Backteig an Tomaten-Zwiebel-Avocado Salat dazu Basilikumdip und Knoblauch Baguette ^{A1),C),G)}	7,50€
Bürgerlich:	Gebratener Leberkäse mit Spiegelei an Bratkartoffeln dazu Salatbouquet und süßer Senf ^{C),J),L)}	8,70€
Pasta am Montag:	Penne oder Dinkelpenne mit Cheddar-Zwiebelsoße oder Wurstgulasch 6,70€ ^{A1),A2),G),I),L)}	6,50€

Dienstag

Vegetarisch:	Asiatische Bowl mit Sushi Reis, Wakame, Avocado, Tomate und Edamame dazu Röstzwiebeln, rote Beete Sprossen und Teriyaki Soße -wahlweise mit Garnelen + 1,60€- ^{B),F),I),K)}	7,50€
International:	Irish Stew vom Lamm in Guinesssoße dazu grüne Bohnen und Kräuterdrillinge ^{A1),I),L)}	9,10€
Wunschgericht:	Afrikanisches Bobotie aus Rinderhackfleisch mit getrockneten Aprikosen, Zwiebel, Paprika und Kartoffel dazu Kräuterreis ^{A1),G)}	8,90€

Mittwoch

Vegetarisch:	3 Eier in Bautzner Senfsoße dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^{C),G),J)}	7,50€
Schnitzeltag:	Asiatisches Hähnchenschnitzel mit Panko Panade dazu Gemüse in Woksoße, Mienudeln und Sojasprossen ^{A1),C),F),I),K)}	8,90€
International:	Szegediner Schweinegulasch mit Sauerkraut dazu Semmelknödel und Schmand ^{A1),I),L)}	8,70€

Donnerstag

Vegetarisch:	Gebackener Emmentaler mit Tomaten-Gurkensalat und Kräuter Focaccia ^{A1),C),G)}	7,50€
Fischtag:	Pochiertes Lachsfilet an gebratenem Spargel mit Bärlauch Hollandaise dazu Salzkartoffeln ^{C),D),G)}	10,50€
International:	Schupfnudel-Hähnchenpfanne mit Gemüse und Currysoße dazu Wildkräutersalat ^{A1),C),E),F),I),J),K),L)}	8,50€

Freitag

Vegetarisch:	Gebratener Kartoffelrösti mit Rahmchampignonsoße dazu Kräuterschmand und Salatbouquet ^{G),L)}	7,50€
Burgertag:	Chili Cheeseburger vom Rind mit Cheddar Soße, Jalapeños und Tortilla Chips dazu Pommes Frites ^{A1),G)}	8,90€
Bürgerlich:	Zarte Schweinebäckchen in eigener Soße dazu Speck-Rosenkohl und Mandelbällchen ^{A1),H1),L)}	8,70€

alle Speisen & Getränke auch To-Go

Speisepläne auch online unter: www.b22-dresden.de/wochenkarte

Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoff 3) Antioxydationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Schwefeldioxid 6) Eisensalze
8) Süßstoffe 9) Phosphat, **Allergene:** A) Gluten (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer) B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse
F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte (H1-Mandeln, H2-Haselnüsse, H3-Walnüsse, H4-Kaschunüsse, H5-Pecannüsse, H6-Paranüsse, H7-Pistazien, H8-Macadamianüsse) I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen N) Weichtiere