Café Linde ALB
Arbeits- und Lebensgemeinschaft Bad Boll e.V.

Mittagstisch

vom 02.11. – 06.11.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Pikantes Pfannengyros mit Tomatenreis und Zaziki-Dip 13,50 €
- Panierte Feta-Ecken mit Tomatenreis und Zaziki-Dip 12,50 €

Dienstag

- Ofenfrikadellen* zu Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelstampf 13,50 €
- Grünkernküchle zu Rotkohl und Kartoffelstampf 12,50 €

Mittwoch

- Thai-Curry mit buntem Gemüse, Kokosmilch und gebratener Hähnchenbrust zu Basmatireis 13,50 €
- Thai Curry mit buntem Gemüse, Kokosmilch und gebratenen Tofuwürfeln zu Basmatireis 12,50 €

Donnerstag

- Geschnetzeltes vom schwäbisch hällischen Landschwein zu Kräuternudeln 13,50 €
- Kräuternudeln auf cremigem Kürbissößle mit Parmesan und Walnüssen 12,50 €

Freitag

- Fischfilet mit Mandelhaube auf Zitronen-Buttersößle zu Petersilienkartoffeln 14,20 €
- Brokkoli-Mandelnocken auf Zitronen-Buttersößle zu Petersilienkartoffeln 12,50 €

Dazu jeweils ein kleiner Salat.

*gemischtes Hackfleisch aus Bio Rindfleisch und schwäbisch-Hällischen Schweinefleisch

Für die Ausgabe von Einwegverpackungen werden 50 Cent berechnet
Nach wie vor bitten wir um Vorbestellung der Essen und Reservierung der Tische
Wir freuen uns auf Sie - Ihr Linde-Team Telefon 07164 9152756

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Café Linde ALB
Arbeits- und Lebensgemeinschaft Bad Boll e.V.

Mittagstisch

vom 09.11. – 13.11.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag	
• Königsberger Klopse* in feiner Kapernsoße zu Butterreis	13,50 €
• Brokkoli- und Blumenkohlröschen in feiner Paprika-Tomaten Zwiebelsoße zu Butterreis	12,50 €
Dienstag	
• Herzhafte Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, gebratenen Speckstreifen und geschmälzten Zwiebeln	13,50 €
• Herzhafte Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse und geschmälzten Zwiebeln	12,50 €
Mittwoch	
• Hähnchenbrust im Bacon Mantel auf Sherry-Rahmsoße zu Kürbis-Kartoffelpüree	13,50 €
• Gefüllte Champignons auf Weißweinsößle zu Kürbis-Kartoffelpüree	12,50 €
Donnerstag	
• Hirschgulasch in Rotwein-Preiselbeersoße zu hausgemachtem Semmelknödel	13,50 €
• Hausgemachter Semmelknödel auf pikantem Paprika-Spitzkohlragout	12,50 €
Freitag	
• Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	14,20 €
• Panierte Sellerieschnitzel mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	12,50 €

Dazu jeweils ein kleiner Salat.

*gemischtes Hackfleisch aus Bio Rindfleisch und schwäbisch-Hällischen Schweinefleisch

Für die Ausgabe von Einwegverpackungen werden 50 Cent berechnet
Nach wie vor bitten wir um Vorbestellung der Essen und Reservierung der Tische
Wir freuen uns auf Sie - Ihr Linde-Team Telefon 07164 9152756

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.