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.

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

Mittagstisch

vom 16.11. – 20.11.2026 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Schwäbische Linsen mit Saitenwürstle und hausgemachten Spätzle — 13,50 €
- Schwäbische Linsen mit glasiertem Wintergemüse und hausgemachten Spätzle — 12,50 €

Dienstag

- Kleine Putenschnitzelchen mit Salbei und Bauernschinken gebraten zu Pasta — 13,50 €
- Hausgemachte Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesanspänen auf Tomatensugo — 12,50 €

Mittwoch

- Zarte Schweinefiletspitzen in leichtem Senfrahmsößle zu Kräuterreis — 13,50 €
- Karotten-Grünkernplätzchen auf Champignonsößle zu Kräuterreis — 12,50 €

Donnerstag

- Rinderschmorbraten in kräftiger Rotwein-Gemüsejus zu hausgemachtem Kartoffelgratin — 13,50 €
- Hausgemachtes Kartoffelgratin auf buntem Pfannengemüse — 12,50 €

Freitag

- Gebackenes Fischfilet auf Curry-Honig-Dillsoße zu Basmatireis — 14,20 €
- Kichererbsenbällchen auf Curry-Honig-Dillsoße zu Basmatireis — 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.