

Menu 13.03. – 17.03.2023

Vegetarisch

Pasta „Trevisiano“, Gorgonzolasauce,
Birne, Walnüsse & Radicchio
a,c,g,i,j

Flautas, pikant gefüllte Tortillas
mit würzigem Gemüsesalat und
Dip
h,i,k,j

Gebackener Gemüsestrudel auf Tomaten-
Ragout, Spinat und Sour Cream
A,c,g

Bite Delite „Falafel Bowl“, mit
Süßkartoffel, Veggies, schwarzem
Reis, Limetten & Tahini Dip
g,h,i,f,k VEGAN

Chili sin Carne, mit Linsen, Bohnen,
Mais, Creme fraiche und Pizzabrot
a,c,g,i

Fleisch

Rotes Chicken-Thai Curry mit
Asiagemüse, dazu Basmatireis &
Röstzwiebel und Erdnüsse
A,,c,d,F,k

Gebackener Leberkäse mit
Kartoffel-Gurkensalat und Senf
J,5

Fish & Chips, geb. Fischfilet mit
French Fries, Vinegar & Dip
a,c,d,g,i,

Pasta „Amatriciana“, mit Speck,
Zwiebeln, Petersilie und
Parmesanhobel
a,c,g,i,j,

Frühlingsrollen mit Gemüse und
Huhn, auf Asia-Nudelsalat und
Sweet Chili Sauce
a,c,g,i,j,k

Pizza



Pizza Margherita a,g 7,95

Pizza Bruschetta a,g 9,25

Rucola, Tomatenragout & Parmesanhobel

Pizza Salame & Peperoni a,g,5
Salami & Peperoni 9,45

Pizza Tonno a,g,d 9,95

Thunfisch, Oliven & Zwiebeln

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menu 13.03. — 17.03.2023

Tagessuppe

Freitag Donnerstag Mittwoch Dienstag Montag

Süßkartoffel-Kokosuppe f

Tomaten Kokos-Suppe i

Blumenkohlsuppe g

Linsen Dahl Suppe i

Tomaten Kokos-Suppe i

Deklariierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1-Farbstoff	d-Fisch
2-Geschmacksverstärker	e-Erdnüsse
3-geschwefelt	f-Sojabohne
4-geschwärzt	g-Milch
5-mit Phosphat	h-Schalenfrüchte
6-Milcheiweiß (Fleisch)	i-Sellerie
7-koffeinhaltig	j-Senf
8-Chininhaltig	k-Sesam
9-mit Süßungsmittel	l-Schwefeldioxid
a-Gluten	m- Lupine
b-krebstiere	n--Weichtiere
c-Eier	

Declarable additives and allergens

1 dye	d fish
2 flavor enhancers	e peanuts
3 sulphurized	f soy
4 blackened	g milk
5 with phosphate	h nuts
6 milk protein (meat)	I celery
7 contains caffeine	J mustard
8 contains quinine	k sesame
9 with sweetener	L sulfur dioxide
a gluten	m lupine
b crustaceans	n molluscs
c eggs	