

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Salat

 Large salad bowl (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 Small salad bowl (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

 Large salad bowl (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 Small salad bowl (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

 Large salad bowl (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

 Small salad bowl (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 Small salad bowl (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

 Large salad bowl (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 Small salad bowl (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

 Large salad bowl (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Dressing

 Vinaigrette sauce (7,28)

 herb dressing (29)

 American dressing (7,28,29)

 French dressing (7,28,29)

 Vinaigrette sauce (7,28,29)

 American dressing (7,28)

 French dressing (29)

 herb dressing (7,28,29)

 French dressing (7,28)

 herb dressing (7,28,29)

 American dressing (7,28,29)

 Vinaigrette sauce (29)

 French dressing (7,28)

 American dressing (29)

 herb dressing (7,28,29)

 Vinaigrette sauce (7,28,29)

 French dressing (7,28,29)

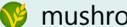
 Vinaigrette sauce (7,28)

 American dressing (7,28,29)

 herb dressing (29)

Suppe

 Curry and banana soup (7,26a,36,29)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

 mushroom soup (7,28)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

 Indian tomato soup with coconut milk (31)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

 Hearty cabbage soup (7,28,36)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

 Mediterranean bouillon with herbs and olives (7,27,36)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Aktion

 Pasta with paprika sauce, green pepperoni and vegan cheese sauce (6,8,21a,27)
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

 Pasta with olive oil, garlic, chili and fresh parsley (6,21a)
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

 grated vegan melt (8)
0,75 € | 0,85 € | 0,90 €



Montag

Essen

6 Lentil Millet Balls with wild mushroom sauce and herb (21a,21d,28)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Crunchy style fried patty on lemon turmeric sauce (7,21a,28)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Tuscan style paprika vegetable ragout on rice (7,8,32,29)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Dienstag

Thinly sliced beef Stroganoff style with cucumber, beetroot and mushrooms (30)
2,85 € | 5,70 € | 6,55 €

Zucchini with vegetable and rice filling with bell pepper and tomato sauce (13,30,36)
3,25 € | 6,50 € | 7,50 €

Braised cabbage and vegetable pan with spirals and linseed (7,21a,28)
1,90 € | 3,80 € | 4,35 €

Korean lentil curry with vegetable and coconut milk (7,27)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

yeast dumpling with plum jam filling, poppy seed sugar with vanilla sauce (21a,23,30,36)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Mittwoch

Soy gulash meat Szeged style (6,7,28,36)
1,35 € | 2,70 € | 3,10 €

Minced roll of wheat protein stuffed with tomato Spicy-Chili-Dip (21a,36,29)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Noodle-broccoli casserole baked with cheese (21a,23,30,36)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Donnerstag

Asian vegetable pan with turkey (28,31,29)
2,95 € | 5,90 € | 6,80 €

Two spelt patties on herbal cream sauce (7,21a,21e,23,28,30,36)
2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

Kale and potato pan with onions and hazelnuts (26b)
3,95 € | 7,90 € | 9,10 €

Kohlrabi and pumpkin stew (7)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Creamy rice pudding with cinnamon, sugar and Blackberry sauce (7,30)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Freitag

Baked pollock fillet in rice breading with lime and ginger sauce (21a,27,36)
2,65 € | 5,30 € | 6,10 €

Vegetable slice bordelaise au gratin with bell pepper sauce (7,24,30,36)
3,25 € | 6,50 € | 7,50 €

Risone with eggplant, mint and almonds (21a,26a)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Four potato pancakes with apple compote (7,21a,23)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €



Montag

Beilage

Broccoli with almonds (26a)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Turnip greens with pumpkin seeds (7)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Rice
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Sauce/Dip Extra (36)
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

Dienstag

Turnip cabbage
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Mediterranean style vegetables (7,8,32)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Parsley potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Rice with herbs

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Sauce/Dip Extra (36)
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

Mittwoch

Balkan style vegetables (27)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Yellow and green zucchini
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Rice with olives (7)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Sauce/Dip Extra (36)
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

Donnerstag

Carrots with ginger (36)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Needle beans
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Basmati rice
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Sauce/Dip Extra (36)
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

Freitag

Leipzig style vegetables (36)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Leaf spinach in soy cream (28)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Brown rice
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Sauce/Dip Extra (36)
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

Montag

Dessert

 Mango curd (7, 21d,26a)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Oat yoghurt with wild berries (30)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Poppy seed yoghurt with tangerines (30)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 chocolate pudding (28)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Dienstag

 Oat yogurt with raspberries (7,21d,26a)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Yoghurt with honey and sesame seed (7,30)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Curd with sour cherry (30,31)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 vanilla pudding (7,28)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Mittwoch

 Yoghurt with honey and sesame seed (7,30)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Blueberry curd with sunflower seeds (30,31)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Oat yogurt with tangerines and coconut (21d,26a)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Banana pudding (28)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Donnerstag

 Wortleberry yoghurt (7,21d,26a,26c)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Oat yogurt with peach (7,26b,30)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Curd with Plum with nut (30)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Pistachios pudding (26g,28)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Freitag

 Pear-oat-yoghurt (30)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Oat yoghurt with wild berries (7,21d,26a)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 Raspberry coconut curd (21d,26a,30)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 nougat pudding (26b,28)
0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Kennzeichnung

Stand: 27.06.2022

Zusatzstoffe

- 3 Alkohol
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 gewachst
- 6 konserviert
- 7 Antioxidationsmittel
- 8 Farbstoff
- 9 Phosphat
- 10 geschwärzt
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 Süßungsmittel
- 19 geschwefelt
- 20 kann abführend wirken

Sonstiges

- 2 Schweinefleisch bzw. m. Gelatine vom Schwein
- 14 mit zum Teil fein zerkleinertem Fleischanteil
- 16 koffeinhaltig
- 17 chininhaltig
- 35 Nitritpökelsalz
- 36 Hefe

Allergene

- 21 **Glutenhaltiges Getreide:**
 - 21a Weizen 21b Roggen 21c Gerste
 - 21d Hafer 21e Dinkel 21f Kamut
- 22 **Krebstiere**
- 23 **Eier**
- 24 **Fisch**
- 25 **Erdnüsse**
- 26 **Schalenfrüchte:**
 - 26a Mandeln 26b Haselnuss 26c Walnuss
 - 26d Kaschunuss 26e Pecannuss 26f Paranuss
 - 26g Pistazie 26h Macadamia
- 27 **Sellerie**
- 28 **Soja**
- 29 **Senf**
- 30 **Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)**
- 31 **Sesam**
- 32 **Schwefeldioxid und Sulfide**
- 33 **Lupine**
- 34 **Weichtiere**

 <p>Eher selten – am besten mit Grün kombinieren. Diese Gerichte haben eine sehr geringe Nährstoffdichte. Fettreiche Milchprodukte und Fleisch, sowie panierte Gerichte sind oft Bestandteil dieser Gerichte. Auch frittierte Speisen fallen in diese Kategorie.</p>	 <p>Das Gericht verbessert die CO₂-Bilanz wesentlich. Der CO₂-Wert dieses Gerichts liegt unter der Hälfte des Durchschnitts-CO₂-Werts aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Nachhaltige Fischerei: Es wird auf eine bestandsschonende Fischerei und nachhaltige Fangmethoden geachtet.</p>
 <p>Eine gute Wahl – immer mal wieder. Diese Gerichte besitzen eine mittlere Nährstoffdichte. Die Gerichte enthalten in Maßen Zucker und Fett. Vor allem Milchprodukte und kohlenhydratreiche Zutaten finden sich in diesen Gerichten wieder.</p>	 <p>Das Gericht verbessert die CO₂-Bilanz leicht. Der CO₂-Wert dieses Gerichts liegt unter dem Durchschnitts-CO₂-Wert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Nachhaltige Landwirtschaft: Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung: Diese Gerichte sind aus Lebensmitteln, die beispielsweise die regionale Herkunft des Fleisches sicherstellen. Die Haltung der Tiere entspricht dem Tierschutzgesetz und ist artgerecht. Gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten, zudem muss das Tierfutter aus nachhaltig erzeugten Futtermitteln bestehen. Wachstumsbeschleuniger, Medikamente zur Leistungsförderung sowie Antibiotika sind ebenfalls verboten. Für die verwendeten pflanzlichen Produkte gilt, dass kein Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und leichtlöslichen mineralischen Düngemitteln erfolgen darf. Ionisierende Strahlung zu Konservierungszwecken wird nicht eingesetzt, ebenso keine Gentechnik.</p>
 <p>Die beste Wahl – je öfter, desto besser. Diese Speisen besitzen eine gute ernährungsphysiologische Qualität, denn sie haben eine hohe Nährstoffdichte und eine geringe Energiedichte. Der Anteil von Fetten ist gering. Es wird eine gesundheitsfördernde Garmethode angewendet.</p>	 <p>Das Gericht verschlechtert die CO₂-Bilanz. Der CO₂-Wert dieses Gerichtes liegt über dem Durchschnitts-CO₂-Wert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Fairtrade: mit Bestandteilen aus fairem Handel</p>
	 <p>Der Wasserverbrauch für dieses Gericht liegt unter dem durchschnittlichen Vergleichswert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Vegetarisch: Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet. Milchprodukte und Ei können enthalten sein.</p>
	 <p>Der Wasserverbrauch für dieses Gericht ist doppelt so hoch wie der durchschnittliche Vergleichswert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Vegan: Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet. Es sind keine tierischen Rohstoffe enthalten.</p>
	 <p>Der Wasserverbrauch für dieses Gericht ist mehr als doppelt so hoch wie der durchschnittliche Vergleichswert aller betrachteten Speisen.</p>	 <p>Klimaessen: Das Klimaessen setzt sich aus frischen, rein pflanzlichen und nachhaltigen Produkten zusammen. Es wird auf Reis, vorgefertigtes Kartoffelpüree und Pommes Frites, sowie auf vorgefertigte Produkte, wie Brokkoli-Ecken oder Sesamschnitten verzichtet. Es werden weiterhin keine Tiefkühlprodukte, Trockenprodukte und auch Konserven verwendet. Getreideprodukte wie Dinkel, Buchweizen, Bulgur, Hirse und Amarant oder auch andere eiweißhaltige Lebensmittel, wie Nüsse, Gemüse und pflanzliche Öle, sind wesentliche Bestandteile des Klimaessens. Auch wird noch mehr auf Saisonalität geachtet werden.</p>

Bei der Herstellung unserer Speisen verwenden wir jodiertes Speisesalz.

Mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 sind ab dem 13.12.2014 neben zugelassenen Zusatzstoffen, auch allergie- und intoleranzauslösende Lebensmittel sowie Inhaltsstoffe zu kennzeichnen. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden oder als Spuren bereits in den angelieferten Lebensmitteln enthalten sind.