



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Vorspeise

- Weizen--
Weiße Bohnen-Bowl mit
Tomaten-Zitronen Dressing
und getrockneten Tomaten
(6,7,21a,32)
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €
- Humus -
Kichererbsenmus mit
frischer Zitrone und Sesam-
paste (7,8,10,31)
1,95 € | 2,15 € | 2,35 €
- Bulgursalat mit
frischer Minze (7,21a)
1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

- Weizen--
Weiße Bohnen-Bowl mit
Tomaten-Zitronen Dressing
und getrockneten Tomaten
(6,7,21a,32)
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €
- Humus -
Kichererbsenmus mit
frischer Zitrone und Sesam-
paste (7,8,10,31)
1,95 € | 2,15 € | 2,35 €
- Bulgursalat mit
frischer Minze (7,21a)
1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

- Weizen--
Weiße Bohnen-Bowl mit
Tomaten-Zitronen Dressing
und getrockneten Tomaten
(6,7,21a,32)
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €
- Bulgursalat mit
frischer Minze (7,21a)
1,95 € | 2,15 € | 2,35 €
- Humus -
Kichererbsenmus mit
frischer Zitrone und Sesam-
paste (7,8,10,31)
1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Salat

- Salatteller
Spezial mit marinierten
Sojastreifen und
geröstetem Sesam (28,31)
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €
- Kleine Salat-
schale (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Große Salat-
schale (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

- Salatteller
Spezial mit marinierten
Sojastreifen und
geröstetem Sesam (28,31)
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €
- Kleine Salat-
schale (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Große Salat-
schale (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

- Salatteller
Spezial mit marinierten
Sojastreifen und
geröstetem Sesam (28,31)
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €
- Kleine Salat-
schale (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Große Salat-
schale (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

- Kleine Salat-
schale (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Große Salat-
schale (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

- Kleine Salat-
schale (13,27)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Große Salat-
schale (13,27)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €



Montag

Suppe

- 1 - Linsensuppe (27,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 2 - Cremesuppe von Romanesco (7,28,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 3 - Kartoffelcremesuppe (27,28,36,29)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 4 - Bouillon von Wurzelgemüse (27,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Dienstag

- 2 - Karottencremesuppe mit Schnittlauch (7,30,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 1 - Waldpilzcremesuppe mit Rosmarin (7,27,30,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 3 - Auberginensuppe mit Tomaten (36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 4 - Gemüsecremesuppe (7,27,28,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Mittwoch

- 2 - Rosenkohlcremesuppe (30,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 1 - Blumenkohlcremesuppe (7,30,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 4 - Tomatensuppe mit frischem Basilikum
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 3 - Zucchini-suppe mit Rosmarin und Tomaten (28,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Donnerstag

- 1 - Zwiebelcremesuppe (7,30,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 2 - Maiscremesuppe (7,30,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 3 - Gemüsebrühe mit Reis (27,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 4 - Brokkolisuppe (28,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Freitag

- 1 - Kohlrabi-cremesuppe (7,30,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 4 - Kräutersuppe mit Sojasahne und Tomaten (28)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 2 - Kräuterbouillon mit Weizenkörner (21a,27,36)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- 3 - Sauer-scharf-Suppe (6,7,27,28,31,36,29)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Aktion

- Pommes frites
1,45 € | 1,60 € | 1,75 €
- Hausgemachte Dinkel-Pasta mit Pilzsauce, geräuchertem Tofu und frischer Petersilie (7,21a,28)
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €
- Pizza Margherita (8,21a,36)
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

- Pommes frites
1,45 € | 1,60 € | 1,75 €
- Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce, gebackener Aubergine und frischem Basilikum (21a,27)
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €
- Pizza Margherita (21a,30,36)
4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

- Pommes frites
1,45 € | 1,60 € | 1,75 €
- Pizza mit Champignons und roten Zwiebeln (21a,30,36)
5,95 € | 6,55 € | 7,15 €

- Pommes frites
1,45 € | 1,60 € | 1,75 €
- Flammkuchen mit Speck (2,6,7,21a,30,36)
4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

- Pommes frites
1,45 € | 1,60 € | 1,75 €
- Pizza mit Tomate, Zucchini und Rucola (21a,30,36)
4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Montag

Essen

 3 Grünkohl-Hanf-Bällchen an Kokos-Curry-Sauce
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 Edamame Bratling an Tahin-Dip mit frischen Kräutern (7,28,31)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 Quinoa-Gemüse-Pfanne mit roten Bohnen und Hafer-Dip (7,27)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

 Tessiner Pilzrisotto mit Petersilie (7,36)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 1/2 Graupenmilchsuppe Pfirsichsauce (7,21c,30)
1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

 Graupenmilchsuppe Pfirsichsauce (7,21c,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

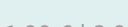
 Kaiserschmarrn mit Sauerkirschsauce, Zwetschgensauce oder Vanillesauce (21a,23,26a,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Dienstag

 Berliner Boulette vom Schwein und Rind an Zwiebel-Majoran-Sauce (2,14,21a,23,30,36,29)
2,95 € | 5,90 € | 6,80 €

 Paprikaschote mit Gemüse-Füllung an Tomaten-Rosmarin-Sauce (21a,27,29)
2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

 Glasnudeln mit Gemüse, süß-scharfem Chinakohl und Sesam (28,31)
1,90 € | 3,80 € | 4,35 €

 Blumenkohleintopf indische Art mit Tomaten, Kichererbsen und Koriander (7)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 Vanillegrießbrei mit Zucker,Zimt und Schattenmorellen (21a,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 1/2 Vanillegrießbrei mit Zucker,Zimt und Schattenmorellen (21a,30)
1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

 Kaiserschmarrn mit Sauerkirschsauce, Zwetschgensauce oder Vanillesauce (21a,23,26a,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 Kaiserschmarrn mit Sauerkirschsauce, Zwetschgensauce oder Vanillesauce (21a,23,26a,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Mittwoch

 Indisches Gemüse Ragout mit Ingwer und Erbsen Chunks (7,26a)
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

 Paniertes Schnitzel aus Weizeneiweiß an Bratensauce (21a,36)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 Buchweizen--Linsen-Pfanne mit Rosinen und Erdnussauce (6,7,25,28,31)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

 1/2 Soja-Milch-Reis mit Zucker, Zimt und mit Zwetschgensauce (7,28)
1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

 Soja--Milch-Reis mit Zucker, Zimt und mit Zwetschgensauce (7,28)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 Nudelauflauf mit Tomaten und Käse überbacken (21a,23,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Donnerstag

 Puten-geschnetzeltes mit Champignons (7,30,36)
2,95 € | 5,90 € | 6,80 €

 Zwei Rote Beete Puffer an Petersiliensauce (7,21a,28)
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

 Kartoffelpfanne mit Weißkohl, Walnusskerne und Kräuter-Dip (7,26c)
3,25 € | 6,50 € | 7,50 €

 Brandenburger Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Blatt Petersilie (27,29)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 Sahniger Milchreis mit Zimt, Zucker und Heidelbeersauce (7,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 1/2 Sahniger Milchreis mit Zimt, Zucker und Heidelbeersauce (7,30)
1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

Freitag

 Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Basilikum-Quark-Dip (7,30)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 Forellenfilet in Mandelpanade an Estragonsauce (7,21a,24,26a,30,36)
2,65 € | 5,30 € | 6,10 €

 Weizenkörner mit Tofu und Porree in Tomatenragout (7,21a,28)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

 1/2 Haselnuss-Grieß mit Zucker, Zimt und Brombeersauce (7,21a,26b,28)
1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

 Haselnuss-Grieß mit Zucker, Zimt und Brombeersauce (7,21a,26b,28)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 Vier Kartoffelpuffer mit Apfelkompott (7,21a,23)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €



Montag

Beilage

Romanesco
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Porree mit
Champignons und
Tomaten (7,8,28,32)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Kartoffeln
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Bratkartoffeln

0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

Gemüsereis
(27)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Dienstag

Erbsen-
Mais-Gemüse (36)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Sauerkraut
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Kartoffeln
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Kartoffelpüree
(28)
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

Parboiledreis
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Mittwoch

Brokkoli
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Weiße Bohnen
mit Tomaten
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Petersilien-
kartoffeln
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Rosmarin-
kartoffeln
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

Grünkernreis
(21e)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Donnerstag

Zweierlei
Karotten
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Würzige
Auberginen
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Kartoffeln
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Spätzle (21a)
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

Naturreis
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Freitag

Rosenkohl
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Balkangemüse
(27)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Kartoffeln
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Hausgemachter Kartoffel-
salat Essig/Öl (13,36,29)
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

Basmatireis
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €



Montag

Dessert

4 - Veganen Joghurt mit Himbeeren (7)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

2 - Mohnjoghurt mit Mandarinen (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

3 - Müsliquark (7,21a,21c,21d,26a,26b,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

5 - Naturjoghurt (7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

1 - Vanillepudding (7,28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Dienstag

5 - Naturjoghurt (7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

2 - Joghurt mit Honig und Sesam (30,31)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

4 - Veganen Joghurt mit Kirschen

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

3 - Heidelbeerquark mit Sonnenblumenkernen (7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

1 - Mandelpudding (26a,28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Mittwoch

2 - Apfel-Zimt-Joghurt (7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

3 - Erdbeerquark (7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

4 - Veganer Joghurt mit Mandarinen und Kokos

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

5 - Naturjoghurt (7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

1 - Schokoladenpudding (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Donnerstag

4 - Veganen Joghurt mit Pfirsich und Walnüssen (7,26c)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

3 - Pflaumenquark mit Nüssen (7,26b,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

5 - Naturjoghurt (7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

2 - Waldbeerjoghurt (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

1 - Pistazienpudding (26g,28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Freitag

4 - Veganer Joghurt mit Waldbeeren (7)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

2 - Birnen-Hafer-Joghurt (21d,26a,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

3 - Himbeer-Kokos-Quark (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

5 - Naturjoghurt (7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

1 - Nougatpudding (26b,28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

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.