

## Montag

## Dienstag

## Mittwoch

## Donnerstag

## Freitag

### Vorspeise

3 futo maki with cucumber, carrot and spring onion (6,7,21a,28,31,29)  
2,15 € | 2,40 € | 2,60 €

5 futo maki with cucumber, carrot and spring onion (6,7,21a,28,31,29)  
3,25 € | 3,60 € | 3,90 €

3 futo maki with radish, avocado and rucola (6,7,21a,28,29)  
2,15 € | 2,40 € | 2,60 €

5 futo maki with radish, avocado and rucola (6,7,21a,28,29)  
3,25 € | 3,60 € | 3,90 €

3 deep fried futo maki with salicornes, carrot and sesam (6,7,21a,23,28,336,29)  
2,15 € | 2,40 € | 2,60 €

5 deep fried futo maki with salicornes, carrot and sesam (6,7,21a,23,28,336,29)  
3,25 € | 3,60 € | 3,90 €

3 futo maki with radish, cucumber and salicornes (6,7,21a,28,29)  
2,15 € | 2,40 € | 2,60 €

5 futo maki with radish, cucumber and salicornes (6,7,21a,28,29)  
3,25 € | 3,60 € | 3,90 €

3 futo maki with shiitake, carrot and spring onion (6,7,21a,28,29)  
2,15 € | 2,40 € | 2,60 €

5 futo maki with shiitake, carrot and spring onion (6,7,21a,28,29)  
3,25 € | 3,60 € | 3,90 €

### Salat

Salatbuffet (21a,23,24,28,31)  
7,50 € | 15,00 € | 16,50 €

Salatbuffet (21a,23,24,28,31)  
7,50 € | 15,00 € | 16,50 €

Salatbuffet (21a,23,24,28,31)  
7,50 € | 15,00 € | 16,50 €

Salatbuffet (21a,23,24,28,31)  
7,50 € | 15,00 € | 16,50 €

Salatbuffet (21a,23,24,28,31)  
7,50 € | 15,00 € | 16,50 €

### Suppe

Potato wasabi soup (7,28,29)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

miso soup (28)  
1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

sweet potato soup with honey (28,336)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

miso soup (28)  
1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

### Aktion

Ramen with radish, cabbage, daikon cress and dashi (21a,28,31,29)  
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Ramen with fennel and coriander seeds (21a,28)  
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €





Ramen Yasai: Ramen with egg, shiitake, corn, spy sprouts, sesame and dashi (6,7,19,21a,23,28,329)  
4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Ramen Assari: Ramen noodles with bean sprouts, mushrooms, sweet potatoes and dashi (21a,28,31,29)  
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €





Yaki Udon (21a,28,31,29)  
4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

## Montag

### Essen

    Yeast dumpling with pumpkin and almonds (21a,23,26a,30,36)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €





    Vegan Chunks with lotus, gravy and sesame potatoes (28,31,36)

4,05 € | 8,10 € | 9,30 €

## Dienstag





    Jriomotejima curry (7,24,28,36)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

    vegan katsu with cabbagesalat and rice - (7,21a,27,28,36,29)

3,65 € | 7,30 € | 8,40 €

## Mittwoch





    Teriyaki vegetable pan with rice (13,28,31)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €





   Omurice omelet (6,21a,23,27,28,30)

2,55 € | 5,10 € | 5,85 €

## Donnerstag



    Rice pan with edamame, peas, pumpkin, sesam und fermented cabbage (7,27,28,31)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €





    Pork ribs with sweet potato and cilantro

4,65 € | 9,30 € | 10,70 €

## Freitag

  Teriyaki vegetable pan with rice (13,28,31)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €



    Baked fish with rice served with cucumber salad and mayonnaise - (7,21a,24,36,29)

2,95 € | 5,90 € | 6,80 €



### Dessert

    Yoghurt with wildberries (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Yoghurt with raspberries (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Curd with blackberries (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  matcha chia pudding with mango



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  fruit salad with sesame (7,31)



1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

  Oat yogurt with coconut and raspberries (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Yoghurt with raspberries (21d,26a)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  matcha chia pudding with mango



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    panna cotta with yuzu and wildberry (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    fruit salad with sesame (7,31)



1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

  Yoghurt with mango and almond (21d,26a)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Oat yogurt with coconut and raspberries (26a,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Chocolate mousse with matcha (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  panna cotta with yuzu and wildberry (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    fruit salad with sesame (7,31)



1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

  Curd with red currant (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Yoghurt with mango and almond (26a,30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  panna cotta with yuzu and wildberry (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Chocolate mousse with matcha (30)





0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    fruit salad with sesame (7,31)



1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

  Yoghurt with raspberry and matcha (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Curd with red currant (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Chocolate mousse with matcha (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    panna cotta with wasabi and apple (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    fruit salad with sesame (7,31)

1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

## 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 <b>verbessert</b> die CO<sub>2</sub>-Bilanz <b>wesentlich</b>. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichts liegt unter der Hälfte des Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-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 <b>verbessert</b> die CO<sub>2</sub>-Bilanz <b>leicht</b>. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichts liegt unter dem Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-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 <b>verschlechtert</b> die CO<sub>2</sub>-Bilanz. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichtes liegt über dem Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-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.