

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	 Bulgur salad with mint (7,21a) 1,95 €   2,15 €   2,35 €	 Risone and white bean bowl with tomato and lemon dressing and sun-dried tomatoes (6,7,21a,32) 3,95 €   4,35 €   4,75 €	 Red beet houmous with marinated chick peas and tabouleh (6,7,13,21a,31) 1,95 €   2,15 €   2,35 €	 Red lentil rice bowl with peanut dressing and toasted coconut (6,7,25) 3,95 €   4,35 €   4,75 €  Red beet houmous with marinated chick peas and tabouleh (6,7,13,21a,31) 1,95 €   2,15 €   2,35 €	
<b>Salat</b>	 salad buffet big bowl 0,75 €   1,50 €   1,75 €  salad bar small bowl 1,95 €   3,90 €   4,50 €	 salad bar small bowl 0,75 €   1,50 €   1,75 €  salad buffet big bowl 1,95 €   3,90 €   4,50 €	 salad buffet big bowl 1,95 €   3,90 €   4,50 €  salad bar small bowl 0,75 €   1,50 €   1,75 €	 salad buffet big bowl 0,75 €   1,50 €   1,75 €  salad bar small bowl 1,95 €   3,90 €   4,50 €	 salad buffet big bowl 0,75 €   1,50 €   1,75 €  salad bar small bowl 1,95 €   3,90 €   4,50 €
<b>Suppe</b>	 Bouillabaisse - fish soup (7,24,27) 0,75 €   1,50 €   1,75 €	 potato soup (27,30,29) 0,75 €   1,50 €   1,75 €	 Tomato cream soup with basil 0,75 €   1,50 €   1,75 €	 Cauliflower-sesame soup (7,28,31) 0,75 €   1,50 €   1,75 €	 Carrot-ginger soup with coconut (7) 0,75 €   1,50 €   1,75 €
<b>Aktion</b>	 Homemade tomato-Fusili with pesto, fresh tomatoes and roasted hazelnuts (8,21a,26b) 2,95 €   3,25 €   3,55 €	 Homemade gnocchi with mushroom sauce and spring onions (7,21a,28) 3,95 €   4,35 €   4,75 €	 Homemade Rigatoni with beef-bolognese (21a,27) 2,95 €   3,25 €   3,55 €	 Pulled Pork Burger with purple slaw and roasted onions in the brioche bun 1,45 €   1,60 €   1,75 €  French fries (2,7,21a,21c,23,30,36,29) 3,95 €   4,35 €   4,75 €	 Homemade tomatoes pasta with cauliflower sauce, fresh tomatoes and roasted hazelnuts (7,21a,26b,28) 2,95 €   3,25 €   3,55 €

## Montag

### Essen

 2 Mushroomschnitzel in pumkinseeds with gravy (21a,27,28,36)  
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

 6 Lentil Millet Balls with oriental walnut-sauce (7,21a,21d,26c)  
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 Risotto with tomatoes (7,28)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

## Dienstag

 Thinly sliced beef Stroganoff style with cucumber,beetroot and mushrooms (13,30,36)  
3,45 € | 6,90 € | 7,95 €

 Braised cabbage and vegetable pan with pasta and walnuts (7,21a,26c,28)  
1,90 € | 3,80 € | 4,35 €

## Mittwoch

 Soy gulash meat Szeged style (21a,28,36,29)  
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 Minced roll of wheat protein stuffed with tomato with tomato sauce (6,7,28,36)  
1,35 € | 2,70 € | 3,10 €

 Moroccan-style barley with figs, fresh mint and pistachios (7,21c,26g,31,29)  
2,10 € | 4,20 € | 4,85 €

 Eggplant and rice casserole (7,8,23,30,32)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

## Donnerstag

 Thinly sliced beef Stroganoff style with cucumber,beetroot and mushrooms (7,21a,23,30,36)  
2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

 1 beef-bulgour patty Yoghurt dip with fresh mint (21a,21e,23,28)  
2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

 Two spelt patties with tomato sauce (13,30,36)  
3,45 € | 6,90 € | 7,95 €

 Savoy cabbage and potato pan with onions and almonds (26a)  
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

 Thai potato soup with coconut milk and ginger (7,27,28,29)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

## Freitag

 Baked potatoe with leek, cheese and roasted onions with sour cream (7,24,29)  
2,85 € | 5,70 € | 6,55 €

 Baked pollock fillet in rice breading with curry mango sauce (21a,30)  
2,85 € | 5,70 € | 6,55 €

 Moroccan-style barley with figs, fresh mint and pistachios (7,21c,26g,31,29)  
2,10 € | 4,20 € | 4,85 €

 Eggplant and rice casserole (21a,23,30,36)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 yeast dumpling with plum jam filling, poppy seed sugar and vanilla sauce (7,8,23,30,32)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

## Montag

### Beilage

    Spiced chick-peas (7)  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

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

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

    Wild rice  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Dienstag

    Creamed in soy cream (7,28)  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Carrots and peas (7,36)  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

  Baked potatoes  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

    Rice  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Mittwoch

    Vegan cauliflower with bread crumbs (21a,36)  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    braked beans in soy creme (28)  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

  Mashed potatoes vegan (28)  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

  deepfried potatoes  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

## Donnerstag

  Tuscan style silver-beet and soy cream (28)  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

  Turkish style carrots (28)  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

  Baked potatoes  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

  yellow rice (29)  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

## Freitag

    Corn with herbs (36)  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Curried vegetables (31)  
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Mashed sweet potatoes  
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €

    Basmati rice  
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

### Dessert

    Apple pie with crumble and sugar glaze (7,21a,23,30)  
1,25 € | 1,40 € | 1,50 €

    Brownie (21a,28)  
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €

    dessert buffet bowl  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Fruit salad  
1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

    Brownie (21a,28)  
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €

  dessert buffet bowl  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Fruit salad  
1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

    Brownie (21a,28)  
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €

    Cherry pie with crumble and sugar glaze (7,21a,23,30)  
1,25 € | 1,40 € | 1,50 €

  dessert buffet bowl  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Fruit salad  
1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

  Brownie (21a,28)  
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €

  dessert buffet bowl  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Fruit salad  
1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

    Brownie (7, 21a,23,30)  
1,25 € | 1,40 € | 1,50 €

    Blueberry pie with sugar glaze (21a,28)  
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €

    dessert buffet bowl  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Fruit salad  
1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

## 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.