

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	<p> Hummus with sesame seeds, tomatoes, cucumber, olive oil and lemon (7,31) 1,95 € 2,15 € 2,35 €</p> <p> Bulgur salad with mint (7,21a) 1,95 € 2,15 € 2,35 €</p>	<p> Asian noodle salad (6,7,21a,25,28) 1,95 € 2,15 € 2,35 €</p>	<p> Hummus with sesame seeds, tomatoes, cucumber, olive oil and lemon (7,31) 1,95 € 2,15 € 2,35 €</p>	<p> Glass noodle salad with fresh mint (6,7,21a,28) 1,95 € 2,15 € 2,35 €</p>	<p> Mediterranean salad with potatoes and olives (7,8,10,32) 1,95 € 2,15 € 2,35 €</p>
Salat	<p> Small salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p> <p> Large salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 €</p>	<p> Small salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p> <p> Large salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 €</p>	<p> Small salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p> <p> Large salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 €</p>	<p> Small salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 €</p> <p> Pasta salad (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p> <p> Large salad bowl (6,7,8,10,21a,32) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p>	<p> Large salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 €</p> <p> Small salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p>
Dressing	<p> Vinaigrette sauce (29)</p> <p> French dressing (7,28,29)</p> <p> American dressing (7,28,29)</p>	<p> Vinaigrette sauce (29)</p> <p> French dressing (7,28,29)</p> <p> American dressing (7,28,29)</p>	<p> American dressing (29)</p> <p> Vinaigrette sauce (7,28,29)</p> <p> French dressing (7,28,29)</p>	<p> Vinaigrette sauce (29)</p> <p> French dressing (7,28,29)</p> <p> American dressing (7,28,29)</p>	<p> Vinaigrette sauce (7,28,29)</p> <p> French dressing (7,28,29)</p> <p> American dressing (29)</p>
Suppe	<p> Indian tomato soup with coconut milk (31) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p>	<p> Carrots soup with orange and ginger (7,28,36) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p>	<p> Potato cream soup (27,28,29) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p>	<p> Cauliflower cream soup with curry (7,28,36,29) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p>	<p> Vegetables cream soup (7,28,36,29) 0,75 € 1,50 € 1,75 €</p>

Montag



Dienstag



Mittwoch



Donnerstag



Freitag




Aktion

  Homemade pasta with soyabolognese and fresh basil (21a,27,28)
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €



  Beetroot gnocchi with carrot sauce, parsley and sunflower seeds (7,28,36)
4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

  Homemade pasta Bell pepper sauce with egg-plants (21a,36)
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €



  Homemade pasta zucchini-herb-sauce (7,21a,28)
2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

   Homemade spätzle with fresh mushrooms and sour cream (7,21a,28)
3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Essen

   Carrots green spelt pan with coconut and ginger (21e,29)
2,10 € | 4,20 € | 4,85 €



   Oriental bean stew with slops
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €




  Porridge with almonds and raisins (7,21d,26a)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

  Porridge with almonds and raisins (7,21d,26a)
1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

   Vegetable pan with chinese noodles and roasted sunflower seeds (21a,27,28)
2,10 € | 4,20 € | 4,85 €




  Zucchini stew with red beans
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

  White bean and oat pan with mushrooms and sun-dried tomatoes (6,7,21e,27,28,32,29)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

   Leek-carrot stew with coconut milk, curry and peanuts (25,36,29)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

   Baked potatoes with vegetables and pumpkin seeds served to tomato sauce (7,8,32)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

  Lentil stew with root vegetables (27,29)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

   Bulgur and spinach pan with tofu and sunflower seeds (7,21a,28)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

  Indian style vegetable casserole with chick-peas (27,36)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Montag





Dessert

    Vanilla sauce (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Red fruit jelly

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    chocolate pudding (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Oat yoghurt with wild berries (7,21d,26a)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €



    Fruit salad

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €





Dienstag

    Vanilla sauce (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Porridge with almonds and raisins (7,21d,26a)




0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    chocolate pudding (28)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Red fruit jelly



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Oat yoghurt with ananas (7,21d,26a)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Oat yoghurt with ananas and coconut (7,21d,26a)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €





  Oat yoghurt with chocolate (7,21d,26a)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Fruit salad

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €





Mittwoch

    Vanilla sauce (28)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Red fruit jelly

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    chocolate pudding (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Caramel Pudding (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Oat yoghurt with wild berries (7,21d,26a)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Fruit salad

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

Donnerstag

    chocolate pudding (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Vanilla sauce

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Red fruit jelly (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Oat yoghurt with wild berries (7,21d,26a)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Fruit salad

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

Freitag

    Red fruit jelly

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Vanilla sauce (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    chocolate pudding (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Oat yoghurt with wild berries (7,21d,26a)

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 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.