





	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
<b>Salat</b>	<p> Große Salat-schale (13,27,29) 1,95 €   3,90 €   4,50 €</p> <p> Kleine Salat-schale (13,27,29) 0,75 €   1,50 €   1,75 €</p>	<p> Große Salat-schale (13,27,29) 1,95 €   3,90 €   4,50 €</p> <p> Kleine Salat-schale (13,27,29) 0,75 €   1,50 €   1,75 €</p>	<p> Kleine Salat-schale (13,27,29) 0,75 €   1,50 €   1,75 €</p> <p> Große Salat-schale (13,27,29) 1,95 €   3,90 €   4,50 €</p>	<p> Große Salat-schale (13,27,29) 1,95 €   3,90 €   4,50 €</p> <p> Kleine Salat-schale (13,27,29) 0,75 €   1,50 €   1,75 €</p>		
<b>Dressing</b>	<p> Kräuter-Dressing (28)</p> <p> French-Dressing (28,29)</p> <p> Sauce Vinaigrette (29)</p>	<p> Sauce Vinaigrette (29)</p> <p> French-Dressing (28,29)</p> <p> Kräuter-Dressing (28)</p>	<p> French-Dressing (28,29)</p> <p> Kräuter-Dressing (28)</p> <p> Sauce Vinaigrette (29)</p>			
<b>Suppe</b>	<p> Kartoffelsuppe mit Paprika und Blattpetersilie (27,28) 0,75 €   1,50 €   1,75 €</p>	<p> Bärlauchcreme-suppe (27,28) 0,75 €   1,50 €   1,75 €</p>	<p> Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer (29) 0,75 €   1,50 €   1,75 €</p>	<p> Kartoffel-Currysuppe mit Sonnenblumenkernen (28,29) 0,75 €   1,50 €   1,75 €</p>		
<b>Aktion</b>	<p> Veganer Käse (8) 0,75 €   0,85 €   0,90 €</p> <p> Pasta mit Rucolasauce, getrockneten Tomaten und gerösteten Walnüssen (6,7,21a,26c,28,32) 2,95 €   3,25 €   3,55 €</p>	<p> Veganer Käse (8) 0,75 €   0,85 €   0,90 €</p>	<p> Pasta an fruchtiger Soja-Curry-Sauce mit Ingwer (7,21a,28,29) 2,95 €   3,25 €   3,55 €</p> <p> Veganer Käse (8) 0,75 €   0,85 €   0,90 €</p>			

## Montag



### Essen

-  Edamame  
Bratling an Minz Dip (28)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €
-  6 Weizen-  
weißbällchen an  
Tomaten-Zucchini-Sauce  
(21a,29)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €
-  Paella  
Spanische  
Gemüse-Reis-Pfanne (29)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €
-  Soja-Milch-Reis mit  
Zucker, Zimt und Apfelmus  
(28)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

## Dienstag

-  Kohlroulade  
mit Gemüsefüllung an  
Kräutersauce (28)  
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €
-  Hausgemach-  
tes Schnitzel vom Schweine-  
rücken nach Wiener Art an  
Bratensauce (2,21a,23,27,28,  
36)  
3,15 € | 6,30 € | 7,25 €
-  Brokkoli-Nudel-Pfanne  
mit Tomaten und Petersilie  
(21a,28)  
2,95 € | 5,90 € | 6,80 €
-  Mexikanischer  
Bohneneintopf mit Soja-  
hack und Chili (27,28)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

## Mittwoch

-  Sojagyros mit  
Weißkohl, Zwiebeln,  
Paprika mit veganem  
Tzatziki (27,28)  
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €
-  Frikadelle aus  
Weizenweiß an Senfsauce  
mit Majoran (21a,27,28,29)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €
-  Kartoffel--  
Gemüse-Auflauf mit Käse  
(23,27,30)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €





## Donnerstag

-  Eine Scheibe  
Rinderschmorbraten an  
Rahmsauce mit Gemüse-  
streifen (27,30)  
4,75 € | 9,50 € | 10,95 €
-  Zwei  
Sesam-Karotten-Sticks an  
Curry-Mango-Sauce  
(21a,27,31,29)  
2,45 € | 4,90 € | 5,65 €
-  Back-  
kartoffeln mit Tomaten,  
Rucola und Basilikum-Dip  
(6,7,8,10,32,29)  
2,10 € | 4,20 € | 4,85 €
-  Berliner  
Kartoffelsuppe mit Möhren  
und Knollensellerie (27,29)  
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

## Freitag

## Montag


### Beilage

    Fingermöhren


0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Chinagemüse  
(27,28)




0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Kartoffeln

0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Parboiledreis

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Sauce & Dip Extra

0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

## Dienstag




    Rosenkohl

0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

Bohnen-Tomaten-  
Gemüse




0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Petersilien-  
kartoffeln

0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Curryreis (29)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €





    Sauce & Dip Extra

0,30 € | 0,60 € | 0,70 €





    Mayonnaise  
(7,29)

0,15 € | 0,20 € | 0,25 €




## Mittwoch

    Blumenkohl  
mit Sesam (31)

0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Erbsen in Soja-  
creme (28)





0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Kartoffeln

0,85 € | 1,70 € | 1,95 €


    Mandelreis  
(26a)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €





    Sauce & Dip Extra

0,30 € | 0,60 € | 0,70 €




## Donnerstag

    Sellerie (27)

0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Apfelrotkohl (7)





0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Kartoffeln

0,85 € | 1,70 € | 1,95 €

    Naturreis

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Sauce & Dip Extra

0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

## Freitag



## Montag

### Dessert

- Bananen-Kokos-Joghurt (30)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Quark mit gerösteten Nüssen (26a, 26b, 26c, 30)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Veganer Joghurt mit Heidelbeeren und Mandeln (26a)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Vanillepudding (28)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

## Dienstag

- Ananasquark (30)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Kirschjoghurt (30)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Veganer Joghurt mit Heidelbeeren und Mandeln (26a)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Haselnusspudding (9, 26b, 28)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

## Mittwoch

- Veganer Joghurt mit Kirschen  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Stracciatella-joghurt (28, 30)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Pflaumenquark mit Haselnüssen (26b, 30)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Nougatpudding (26b, 28)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

## Donnerstag

- Rhababerquark mit Mandeln (26a, 30)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Veganer Joghurt mit Erdbeeren  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Heidelbeerjoghurt (30)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Karamellpudding (28)  
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

## Freitag

## Kennzeichnung

### 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
- 37 Blaumohn

### 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**



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.



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.



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.



Das Gericht **verbessert** die CO<sub>2</sub>-Bilanz **wesentlich**. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichts liegt unter der Hälfte des Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-Werts aller betrachteten Speisen.



Das Gericht **verbessert** die CO<sub>2</sub>-Bilanz **leicht**. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichts liegt unter dem Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-Wert aller betrachteten Speisen.



Das Gericht **verschlechtert** 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.



Der Wasserverbrauch für dieses Gericht liegt unter dem durchschnittlichen Vergleichswert aller betrachteten Speisen.



Der Wasserverbrauch für dieses Gericht ist doppelt so hoch wie der durchschnittliche Vergleichswert aller betrachteten Speisen.



Der Wasserverbrauch für dieses Gericht ist mehr als doppelt so hoch wie der durchschnittliche Vergleichswert aller betrachteten Speisen.



Nachhaltige Fischerei: Es wird auf eine bestandsschonende Fischerei und nachhaltige Fangmethoden geachtet.



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.



Fairtrade: mit Bestandteilen aus fairem Handel



Vegetarisch: Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet. Milchprodukte und Ei können enthalten sein.



Vegan: Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet. Es sind keine tierischen Rohstoffe enthalten.



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.

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.