





	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	<p> 3 futo maki with carrot, zucchini, wakame and sesam (6,7,21a,28,31,29) 2,15 €   2,40 €   2,60 €</p> <p> 5 futo maki with carrote, zucchini, wakame and sesam (6,7,21a,28,31,29) 3,25 €   3,60 €   3,90 €</p>	<p> 3 futo maki with asperacus, cucumber and spring onion (6,7,21a,28,29) 2,15 €   2,40 €   2,60 €</p> <p> 5 futo maki with asparacus, cucumber and spring onion (6,7,21a,28,29) 3,25 €   3,60 €   3,90 €</p>	<p> 3 deep fried futo maki with chives, radish and cucumber (6,7,21a,23,28,36,29) 3,25 €   3,60 €   3,90 €</p> <p> 5 deep fried futo maki with chives, radish and cucumber (6,7,21a,23,28,36,29) 2,15 €   2,40 €   2,60 €</p>	<p> 3 futo maki with carrot, cucumber and avocado (6,7,21a,28,29) 2,15 €   2,40 €   2,60 €</p> <p> 5 futo maki with carrot, cucumber and avocado (6,7,21a,28,29) 3,25 €   3,60 €   3,90 €</p>	<p> 3 futo maki with asperagus, cucumber, wakame and sesam (6,7,21a,28,31,29) 2,15 €   2,40 €   2,60 €</p> <p> 5 futo maki with asperagus, cucumber, wakame and sesam (6,7,21a,28,31,29) 3,25 €   3,60 €   3,90 €</p>
<b>Salat</b>	<p> Salatbuffet (21a, 23,24,28,31) 7,50 €   15,00 €   16,50 €</p>	<p> Salatbuffet (21a, 23,24,28,31) 7,50 €   15,00 €   16,50 €</p>	<p> Salatbuffet (21a, 23,24,28,31) 7,50 €   15,00 €   16,50 €</p>	<p> Salatbuffet (21a, 23,24,28,31) 7,50 €   15,00 €   16,50 €</p>	<p> Salatbuffet (21a,23,24,28,31) 7,50 €   15,00 €   16,50 €</p>
<b>Suppe</b>	<p> Pumpkin soy soup (26a,28) 0,75 €   1,50 €   1,75 €</p>	<p> miso soup (28) 1,50 €   3,00 €   3,45 €</p>	<p> Cabbage soup (27,28,31) 1,50 €   3,00 €   3,45 €</p>	<p> miso soup (28) 1,50 €   3,00 €   3,45 €</p>	<p> Cabbage soup (27,28,31) 1,50 €   3,00 €   3,45 €</p>
<b>Aktion</b>	<p> Ramen Miso: Ramen noodles with enoki mushrooms, carrots and dashi (21a,28,31) 4,95 €   5,45 €   5,95 €</p>	<p> Yaki Udon (21a,28,31,29) 4,95 €   5,45 €   5,95 €</p>	<p> Edamame burger with teriyaki ketchup (7,21a,28,31,36,29) 4,95 €   5,45 €   5,95 €</p> <p> Ramen Tantanmen: Ramen noodles with sunflower mince, pak choi and dashi (21a,28) 4,95 €   5,45 €   5,95 €</p>	<p> Kake Udon (21a) 3,95 €   4,35 €   4,75 €</p>	<p> Edamame burger with teriyaki ketchup (7,21a,28,31,36,29) 4,95 €   5,45 €   5,95 €</p> <p> Ramen Assari: Ramen noodles with bean sprouts, mushrooms, sweet potatoes and dashi (21a,28,31,29) 3,95 €   4,35 €   4,75 €</p>

## Montag

### Essen





    japanese curry (27,29)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €





    Sukiyaki stew (6,7,19,21a,28)

2,95 € | 5,90 € | 6,80 €

## Dienstag





    Teriyaki vegetables with red rice (7,28,31,29)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €





    Tonkatsu cutlet with rice, gravy and coleslaw - (2,21a,23,27,28,36)

4,65 € | 9,30 € | 10,70 €

## Mittwoch





    Potatoes with miso curd (28,30,31)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €





    Yoghurt with currant and almond (26a,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

## Donnerstag

    Okayu- hearty rice porridge with vegetables (13,28,29)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €





    Yakiimo Street-food- Sweet potatoes with lentils, sesame curd and pickled cucumbers. (30,31)

3,35 € | 6,70 € | 7,70 €

## Freitag



    pumpkin gratin (28)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

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

2,95 € | 5,90 € | 6,80 €

### Dessert

  Yogurt with wildberry

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Vegan yogurt with mango (30,31)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Chocolate mousse with yuzu (30)


1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

    fruit salad with sesame (7,31)

1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

  Curd with raspberries (30,31)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Yogurt with matcha and wildberry (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Chocolate mousse with yuzu (30)



1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

    fruit salad with sesame (7,31)



1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

  Yoghurt with currant and almond (26a,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  vegan yogurt with coconut and strawberries



0,90 € | 1,80 € | 2,05 €

  Chia Pudding with mango



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    fruit salad with sesame (7,31)



1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

  Yoghurt with mango (26a,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Curd with strawberry



0,90 € | 1,80 € | 2,05 €

  vegan yogurt with coconut and strawberries (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

    Yoghurt with currant and almond (30)



0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Rice pudding with matcha, wildberries and mango (7,28,31)



0,90 € | 1,80 € | 2,05 €

    fruit salad with sesame (7,31)



1,50 € | 3,00 € | 3,45 €

  vegan yogurt with black sesame and mango (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

  Curd with strawberry (31)

0,90 € | 1,80 € | 2,05 €

  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 €

## 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.