

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	    Asiatischer Nudelsalat (6,7,21a,28) 1,95 € 2,15 € 2,35 €	    Schopskasalat mit Schafskäse (7,8,10,30) 1,95 € 2,15 € 2,35 €	    Roter Linsensalat mit Fetakäse (7,30) 1,95 € 2,15 € 2,35 €	    Bulgur-Rote-Linsen-Bowl mit Tomaten-Zitronen-Dressing (7,21a) 3,95 € 4,35 € 4,75 €	
Salat	    Salatbuffet große Schale 1,95 € 3,90 € 4,50 €     Salatbuffet kleine Schale 0,75 € 1,50 € 1,75 €	    Salatbuffet kleine Schale 0,75 € 1,50 € 1,75 €     Salatbuffet große Schale 1,95 € 3,90 € 4,50 €	    Salatbuffet kleine Schale 0,75 € 1,50 € 1,75 €     Salatbuffet große Schale 1,95 € 3,90 € 4,50 €	    Salatbuffet kleine Schale 0,75 € 1,50 € 1,75 €     Salatbuffet große Schale 1,95 € 3,90 € 4,50 €	    Salatbuffet große Schale 1,95 € 3,90 € 4,50 €     Salatbuffet kleine Schale 0,75 € 1,50 € 1,75 €
Suppe	    Rote Linsensuppe (7) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	    Karotten-Ingwer Suppe mit Kokosmilch (7) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	    Sellerie-Nussbutter Suppe (27,30) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	    Bohnensuppe (7,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	    Gazpacho - Kalte spanische Gemüsesuppe (7,27,32) 0,75 € 1,50 € 1,75 €
Aktion	    Hausgemachte Spaghetti quadri mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und frischer Petersilie (6,21a) 2,95 € 3,25 € 3,55 €	    Hausgemachte Gnocchi mit Spinatsauce und getrockneten Tomaten (6,7,21a,28,32) 4,95 € 5,45 € 5,95 €	    Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch (21a,30) 3,95 € 4,35 € 4,75 €	    Pommes frites 1,45 € 1,60 € 1,75 €     Gyros Burger mit Tzaziki und Backkartoffel im Brioche Bun (2,7,21a,21c,23,27,30,36,29) 3,95 € 4,35 € 4,75 €	    Hausgemachte Spinat-Pasta mit Currysauce, Tofu und gerösteten Erdnüssen (6,7,21a,25,28,29) 2,95 € 3,25 € 3,55 €

Montag

Essen

-     Gefüllte Paprika mit mit Tomatensauce (7,29)
2,45 € | 4,90 € | 5,65 €
-   6 Linsen-Hirse-Bällchen mit Tomatensauce (21a,21d)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €
-     Quinoa-Gemüse-Pfanne mit roten Bohnen (7,27)
2,95 € | 5,90 € | 6,80 €
-    Risone-- Paprika Risotto (7,21a,28)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Dienstag

-   Berliner Boulette vom Schwein und Rind mit Bratensauce (2,14,21a,23,27,28,30,36,29)
3,45 € | 6,90 € | 7,95 €
-   1 Halber frittierter Blumenkohl mit Petersilien-vinaigrette und Barbecue-sauce (7,29)
2,85 € | 5,70 € | 6,55 €
-    Glasnudeln mit Gemüse, süß-scharfem Chinakohl und Sesam (28,31)
1,90 € | 3,80 € | 4,35 €
-   Koreanisches Linsen-curry mit Gemüse und Kokosmilch (7,27)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Mittwoch

-    Indisches Gemüse-ragout mit Ingwer und Erbsen Chunks (7,26a)
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €
-    Paniertes Schnitzel aus Weizeneiweiß mit Champignonsauce (7,21a,28,36)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €
-    Buchweizen-Linsen-Pfanne mit Rosinen und Erdnusssauce (6,7,25,28,31)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €
-    Kartoffelgratin (30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Donnerstag

-   Puten-geschnetzeltes mit Champignons (7,30)
3,45 € | 6,90 € | 7,95 €
-    Zwei Rote Beete Puffer mit Rote Bete Sauce (7,13,21a,28)
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €
-    Kartoffel-pfanne mit Spinat, Champignons, Karotten und Sesam (27,31)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €
-    Brandenburger Erbseneintopf mit Wurzel-gemüse und Blattpetersilie (27,29)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Freitag

-   Auf der Haut gebratenes Lachsforellen-filet mit Senf-Honig-Dillsauce (7,21a,24,28,29)
2,65 € | 5,30 € | 6,10 €
-    Zwei Gemüse-Knusper-Ringel mit Curry-Mango Sauce (7,21a,21e,27,29)
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €
-    Brokkoli-Nuss-Ecke mit Curry-Mango Sauce (7,8,21a,21d,26a,26b,27,36,29)
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €
-    Weich-weizen mit frischen Blatt-spinat, Champignons, Tofu und gerösteten Nüssen (7,21a,26b,27,28)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €
-    Grießbrei mit Zucker, Zimt und Rhabarberkompott (7,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Montag

Beilage

-    Karotten-Apfel-Gemüse (7)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Prinzessbohnen
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Kartoffeln concassée
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €
-    Gelber Reis (29)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Dienstag

-    Pfannengemüse
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Erbsen
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Kartoffeln concassée
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €
-    Kartoffelpüree (28)
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €
-    Parboiledreis
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Mittwoch

-    Blumenkohl
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Weiße Bohnen mit Tomaten
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Kartoffeln
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Basmatireis
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Donnerstag

-    Mediterranes Gemüse (7,8,32)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Rosenkohl
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Petersilienkartoffeln
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Parboiledreis
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Freitag

-    Paprika-Mais-Gemüse
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Blattspinat in Sojacreme (28)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
-    Backkartoffeln
0,95 € | 1,90 € | 2,20 €
-    Gelber Reis (29)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Dessert

-    Dunkler Kirschkuchen mit Streusel und Zuckerguss (7,21a,23,30)
1,25 € | 1,40 € | 1,50 €
-    Brownie (21a,28)
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €
-    Desserbuffet Schale
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
-    Mariniertes Obstsalat
1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

-    Brownie (21a,28)
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €
-    Bananenkuchen mit Zuckerguss (7,21a,23)
1,25 € | 1,40 € | 1,50 €
-    Desserbuffet Schale
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
-    Mariniertes Obstsalat
1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

-    Brownie (21a,28)
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €
-    Marmorkuchen und Zuckerguss (7,21a,23,28,30)
1,25 € | 1,40 € | 1,50 €
-    Desserbuffet Schale
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
-    Mariniertes Obstsalat
1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

-    Brownie (21a,28)
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €
-    Zitronenkuchen mit Zuckerguss (7,21e,23)
1,25 € | 1,40 € | 1,50 €
-    Desserbuffet Schale
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
-    Mariniertes Obstsalat
1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

-    Brownie (21a,28)
0,90 € | 1,00 € | 1,10 €
-    Heidelbeerkuchen mit Zuckerguss (7,21a,23,30)
1,25 € | 1,40 € | 1,50 €
-    Desserbuffet Schale
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
-    Mariniertes Obstsalat
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 Glutenthaltiges 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 CO₂-Bilanz **wesentlich**. Der CO₂-Wert dieses Gerichts liegt unter der Hälfte des Durchschnitts-CO₂-Werts aller betrachteten Speisen.



Das Gericht **verbessert** die CO₂-Bilanz **leicht**. Der CO₂-Wert dieses Gerichts liegt unter dem Durchschnitts-CO₂-Wert aller betrachteten Speisen.



Das Gericht **verschlechtert** die CO₂-Bilanz. Der CO₂-Wert dieses Gerichtes liegt über dem Durchschnitts-CO₂-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.