

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise			Bulgur salad with mint (7,21a) 1,95 € 2,15 € 2,35 €		
Salat	Small salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 € Large salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	Large salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 € Small salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	Large salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 € Small salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	Small salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 € Large salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 €	Small salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 € Large salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €
Dressing	American dressing (7,28,29) French dressing (29) Vinaigrette sauce (7,28,29)	Vinaigrette sauce (29) French dressing (7,28,29) American dressing (7,28,29)	Vinaigrette sauce (7,28,29) French dressing (7,28,29) American dressing (29)	American dressing (7,28,29) Vinaigrette sauce (29) French dressing (7,28,29)	Vinaigrette sauce (29) French dressing (7,28,29) American dressing (7,28,29)
Suppe	Potato cream soup (27,28,29) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	Romanesco broccoli cream soup (7,28) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	Beansoup (7,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	Cauliflower cream soup (7,28) 0,75 € 1,50 € 1,75 €	
Aktion	Grated Gouda cheese (21a,27,28) 2,95 € 3,25 € 3,55 € Fusili with soyabolognese and fresh basil (30) 0,75 € 0,85 € 0,90 €				



Montag

Essen

- Pumpkin-chi-aseeds-Medallion Herb sauce (7,28)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €
- Fruity vegetable curry with coconut milk and rice (7,29)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Dienstag

- Beefsteak with provencal sauce (7,14,21a,23,36,29)
3,85 € | 7,70 € | 8,85 €
- Farfalle with fresh savoy cabbage, mushrooms and peanuts (7,21a,25,28)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €
- Loubia - Moroccan white bean stew with savoy cabbage
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Mittwoch

- Breaded cutlet from wheat protein with gravy (27,28)
1,55 € | 3,10 € | 3,55 €
- Fruit curry with soy cubes, turmeric and fresh ginger (21a,36)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €
- Carrot-broccoli casserole with potato slices and cheese au gratin (23,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Donnerstag

- Thuringian style bratwurst with onion and marjoram sauce (2,29)
2,95 € | 5,90 € | 6,80 €
- Beet buffer with broccoli sauce (7,21a,28)
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €
- Creamy rice pudding with cinnamon, sugar and wild berries (7,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Freitag

- Three Swabian dumplings with spinach and tomato sauce (7,24,28,30,29)
2,85 € | 5,70 € | 6,55 €
- Steamed coalfish fillet Lemon-Pepper with mango curry sauce (21a,28)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €
- Four egg pancakes with apple sauce (21a,23,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Beilage

- Romanesco
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Rice
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- Sauce/Dip Extra
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

- Green beans and onions
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Curried rice with vegetables (27,29)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- Sauce/Dip Extra
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

- Cauliflower with sesame seeds (31)
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Rice with almonds (26a)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- Sauce/Dip Extra
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

- Sauerkraut
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Rice
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- Sauce/Dip Extra
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €

- Needle beans
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Parsley potatoes
0,85 € | 1,70 € | 1,95 €
- Rice with vegetables (27)
0,60 € | 1,20 € | 1,40 €
- Sauce/Dip Extra
0,30 € | 0,60 € | 0,70 €



Montag

Dessert

Curd cheese with roasted nuts (26a, 26b, 26c, 30)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Dienstag

Curd with sour cherry (7,30)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Mittwoch

Stracciatella yogurt (28,30)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Donnerstag

Raspberry coconut curd (30)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Freitag

Raspberry coconut curd (30)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Rice pudding wild berries (7,30)
0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

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.