

LUNCHKARTE

07.09.-11.09.2026

MONTAG a//h  € 12,9

Indischer Kichererbsen-Eintopf an Bulgur und Salat. Vegan.
Indian chickpeas hotpot with Bulgur and salad. Vegan.

DIENSTAG a/g/h € 12,9

Spinatstrudel an Meerrettich-Sahnesauce mit Salat
Spinach strudel with horseradish cream sauce and salad

MITTWOCH f/h  € 12,9

Soja-Geschnetzeltes in Oliven-Kapern-Tomatensauce mit Salat. Vegan.
Soy meat stripes in olive-capers-tomato-sauce with salad. Vegan.

DONNERSTAG € 12,9

Aubergine überbacken mit Schafskäse an Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln
Aubergines with feta cheese au gratin, with tomato sauce and salt potatoes

FREITAG a/f  € 12,9

Penne in Pfifferlingsrahm mit Petersilie, vegan
Penne in chanterelle cream sauce with parsley, vegan

UNSER LUNCH GIBT ES SOLANGE DER VORRAT REICHT

v= vegan  / gf= glutenfrei  /

a=Gluten / c=Eier/ e=Erdnüsse/ f=Soja/ g= Milch/ h=Nüsse/ i=Sellerie/ j=Senf/ k=Sesam/ l=Alkohol/ m=Hefe /
1= Farbstoff/ 2 =Konservierungsstoff/ 3= Antioxidationsmittel/ 4 = Geschmacksverstärker/ 5= geschwefelt/ 6 =geschwärzt/ 7=
gewachst/ 8=mit Phosphat/ 9= mit Süßungsmittel/ 10= enthält eine Phenylalaninquelle/ 11=mit Zucker oder Süßungsmittel/
12= koffeinhaltig/ 13= chininhaltig/ 14= mit Taurin / 15= Sulfite