

Der Mittagstisch und alle Speisen sind „rein pflanzlich“, cholesterinfrei, laktosefrei, hausgemacht und stets aus frischen Zutaten hergestellt, die aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

MO: Gemüsesuppe mit Brokkoli, Zitronengras + Reiseinlage, dazu Brot **5,90 €**

Außerdem: Rote-Betesalat, Kartoffelsalat, Fitnesssalat, Gurkensalat, Zucchini-Hafer-Bratlinge

DI: Grünkohl mit veganer Räucherwurst zu Kartoffeln **6,90 €**

Außerdem: Kohlrabisalat, Möhren-Apfelsalat, griechischer Bauernsalat, Quinoa-Bratlinge

MI: Steckrübensuppe mit Pastinake + Räuchertofu, dazu Brot **5,90 €**

Außerdem: Kartoffelsalat, Krautsalat, Rote-Betesalat, Hirse-Möhren-Bratlinge

DO: Mangold-Curry zu Hirse **6,90 €**

Außerdem: Marokkanischer Karotten-Quinoasalat, griechischer Gurkensalat, Quinoa-Bratlinge

FR: Herzhafte Linsensuppe mit Möhren, Kartoffeln + Tofuwieners, dazu Brot **5,90 €**

Außerdem: Kartoffelsalat, Rote-Betesalat, wie Geflügelsalat
Hirse-Möhren-Bratlinge

SA: Herzhafte Linsensuppe mit Möhren, Kartoffeln + Tofuwieners, dazu Brot **5,90 €**

Außerdem: verschiedene Salate,
Bratlinge