

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

MO: Blumenkohlcremesuppe mit Möhren + Grünkohl, dazu Brot **5,90 €**

Außerdem: Kartoffelsalat, Rote-Betesalat, Fitnesssalat,
Grünkern-Bratlinge

DI: Ratatouillegemüse zu cremiger Polenta **6,90 €**

Außerdem: Möhren-Apfelsalat, Gurkensalat, Bauernsalat,
Quinoa-Bratlinge

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

Außerdem: Krautsalat, Kartoffelsalat, Rote-Bete-Salat,
Hirse-Möhren-Bratlinge

DO: Sauerkraut-Schupfnudelpfanne mit Schmand-Topping **6,90 €**

Außerdem: Marokkanischer Karotten-Quinoasalat, Kohlrabisalat, Gurkensalat
Grünkern-Bratlinge

FR: Grüne Bohnensuppe mit Erdnusstofu + Cashewrahm, dazu Brot **5,90 €**

Außerdem: Kartoffelsalat, Fenchelsalat
Quinoa-Bratlinge

SA: Grüne Bohnensuppe mit Erdnusstofu + Cashewrahm, dazu Brot **5,90 €**

Außerdem: verschiedene Salate,
Bratlinge