

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

MO: Nasigoreng mit Räuchertofu und Currytopping (Chinesisches Reisgericht) 6,90 €

Außerdem: Kartoffelsalat, Rote-Betesalat, Fitnesssalat, Weiße Bohensalat mit Oliven, Hirse-Möhren-Bratlinge

DI: Grünkohl mit veganer Räucherwurst zu Kartoffeln 7,90 €

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

MI: Kürbiscremesupe, dazu Brot 5,90 €

Außerdem: Krautsalat, Kartoffelsalat, Rote-Bete-Salat, Grünkern-Bratlinge

DO: Mangold-Kichererbsencurry zu Hirse 6,90 €

Außerdem: Fitnesssalat, Marokkanischer Karotten-Quinoasalat, Kohlrabisalat, Hirse-Möhren-Bratlinge

FR: Kartoffel-Möhrensuppe mit Erbsen + Ingwer, dazu Brot 5,90 €

Außerdem: Kartoffelsalat, Fenchelsalat, Rote-Betesalat, Brokkoli-Kichererbsen-Bratlinge

SA: Kartoffel-Möhrensuppe mit Erbsen + Ingwer, dazu Brot 5,90 €

Außerdem: verschiedene Salate, Bratlinge