

Mittagstisch 03. Februar - 08. Februar

Montag

Tagessuppe

Pilzcremesüppchen

Eintopf

Wirsing-Eintopf mit
Kartoffeln und
Räuchertofu

Warmes Hauptgericht

Orecchiette mit Pesto
von getrockneten
Tomaten,
Basilikum, Rucola und
Cashewparmesan

Donnerstag

Tagessuppe

Möhren-Ingwer-Süppchen
mit Kokosmilch

Eintopf

Gelber Linseneintopf mit
Gara Masala, Kartoffeln,
Paprika und Kokosmilch

Warmes Hauptgericht

Gebackene Polenta auf
Mediterranem Gemüse und
Tomatensoße

Dienstag

Tagessuppe

Tomatensüppchen mit
Croutons und Basilikum

Eintopf

Kokos-Curry Eintopf mit
Mango, Kichererbsen und
Süßkartoffel

Warmes Hauptgericht

Gefüllte Zucchini mit
Kräuter-Tofufrischkäse,
Tomatensoße und Feta-
Topping

Freitag

Tagessuppe

Lauchcremesüppchen

Eintopf

Süßsaure-Linseneintopf
mit Kartoffeln,
Räuchertofu und
Petersilie

Warmes Hauptgericht

Spinat-Knödel auf
Rahm-Pilz-Ragout

Mittwoch

Tagessuppe

Kartoffel-Erbsen-
Süppchen

Eintopf

Tomaten-Gochu-Eintopf
mit Ananas, Glasnudeln
und Frühlingssuppe

Warmes Hauptgericht

Sahniges Kürbisrisotto
mit Spinat, Kokosmilch,
Rucola und
Cashewparmesan

Samstag

Tagessuppe

Blumenkohl-Brokoli-
Süppchen

Eintopf

Spitzkohleintopf mit
Möhren, Kartoffeln
und Räuchertofu

Warmes Hauptgericht

Spaghetti in Gemüse-
Bolognese mit Rucola
und Cashewparmesan

**Alternativ zum Warmen Hauptgericht gibt es auch das saisonale
Hauptgericht der Nachmittagskarte: Spinat-Ricotta-Lasagne**

Hauptgericht: 15 €

Eintopf groß: 13 €

Eintopf klein: 10 €

Suppe: 8 € (als Vorspeise: 6 €)

**Mittagsangebot: Suppe vorweg - Hauptgericht +
Beilagensalat + Espresso: 20 €**