

Speiseplan KW 31 28.07.2025 - 01.08.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Vollkorn-Spaghetti in Salbeirahm, Staudensellerie, konfierten Kirschtomaten, und Grana Padano ✓ A1, C, G2, G5, G6 9,90 €	Gefüllte Süßkartoffel auf geräuchertem Ajvar, mariniertem Spitzkohl und grünem Pesto ✓ F, I, K 10,90 €	Merguez Bällchen mit geflammtem Mais, Baba Ghanoush und Petersilien- Tapenade A1, G1, G2 12,90 €	Petersilien- Krokette mit griechischem Bauernsalat, Kichererbsen, Balsamico und Fetacreme ✓ F, K 10,90 €	Gebratener Lachs auf cremigem Kartoffelpüree, glasiertem Kohlrabi, Gurken-Dillsalat und Grüner Veltliner Sauce A1, D, G2, G5 15,50 €
à la Carte	Blumenkohlsüppchen mit Quinoa, geräuchertem Popcorn und Koriander ✓ F, K 8,90 €	Lauwarmer Schafskäse auf grünem Couscous, Friseesalat und gehackten Oliven ✓ A1, G6 9,90 €	Kartoffeltaler auf kräftigem Kümmelkraut, jungem Blattsalat und leichter Senfsauce ✓ C, G2, G5, J 10,50 €	Geröstete bunte Bete auf Basilikum-Hummus, Romana und Granatapfel ✓ F, K, I, J 9,90 €	Fenchel-Tempura auf Kokos-Polenta, Pfirsich-Kimchi und Shiitake ✓ F, K 10,50 €

Öffnungszeiten Mo. - Fr.: Mittagstisch von 12:00 Uhr - 14:00 Uhr
 geöffnet bis 15:00 Uhr [Veranstaltungen ausgenommen]

✓=vegetarisch ✓=vegan

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen können Sie beim Küchen-Team erfragen und dem Speiseplan entnehmen. Alle unsere Gerichte können Spuren von Sellerie enthalten.