

Speiseplan KW 5

26.01.2026 - 30.01.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesgericht	Spaghetti in fruchtiger Grünkernbolognese, roter Paprika, Oliven und Grana Padano	Gefüllter Kohlrabi auf Gerstengraupen, Steckrübe und Kräuterschaum	Mediterranes Geflügelragout auf buntem Reis, gerösteten Wurzeln und Postelein	Buntes Ofengemüse mit Karotten, Fenchel-Frischkost und Halloumi	Gebratener Steinbeißer auf Kartoffelstampf, Rosenkohl und leichter Senfsauce
à la Carte	Veganes Süßkartoffel-Chilisüppchen mit Granatapfel, Koriander und geräuchertem Popcorn	Gebackene Rote Bete auf Blumenkohl-Couscous, Lolo Rosso und Petersilien-Tapenade	Salbei-Polenta auf tomatisiertem Kürbis, Pastinaken und karamellisierten Cashews	Sauerkrautpuffer auf Selleriepuree, Meerrettich-Quark und Birnenchutney	Rosmarin-Hirsetaler auf Gewürz-Bulgur, geschmortem Kraut und Basilikumpesto
	A1, C, G6, I ✓ 10,90 €	A2, C, G6, J ✓ 10,90 €	I, K 13,50 €	G4, G6, I ✓ 10,90 €	D, G2, G3, J 15,90 €

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

✓=vegetarisch V=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.