

Mittagsmenü (Mo-Fr): 21.Sep.- bis 25.Sep. bis 15:00h

Suppe

**Afghanischer Linseneintopf vegan**

8,00

*Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Kartoffeln und mit hausgemachter Gemüsebrühe. Getopt mit Granatapfelkernen & Frühlingszwiebeln.*

**Gemüse-Curry-Eintopf mit Reismudeln vegan g,i**

8,00

*Ein Curry-Eintopf mit vielem frischen Gemüse wie Karotten, Bohnen, Porree, Tomaten, Erbsen etc. & Kokosmilch. Dazu Reismudeln.*

Hauptgerichte

**Buddha Bowl** h, f (vegan)

9,90

*Hausgemachter Humus, Cauli Power, Honig-Pastinaken, Romanesco angeschwenkt in Sesamöl, Salat, Gemüse-Hanfstangeten, Gemüse-Koetbullar. Getopt mit gerösteten Kürbiskernen & Granatapfel.*

**Pilzschmarrn mit Südtiroler Knödel a,c,d,k**

12,90

*Ein Pilzschmarrn aus Pfifferlingen, Champignons & Speckwürfel. Dazu Pilz- Kasknödel mit Nussbutter & Parmesan. Kleiner Salat & Creme Fraiche als Dip.*

Business Lunch

**Eine Vorspeise und ein Pasta Gericht für € 8,90**

**Primo:**

**Salat des Tages oder Suppe nach Wahl (siehe oben)**

**Secondo:**

**Spaghetti Vegetariani a,c,h**

*Spaghetti mit leicht karamellisierten roten Balsamico-Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Rucola, geröstete Walnüsse & Grana (ohne Grana ist das Gericht vegan).*

oder

**Tortiglioni alla Marinara a,c,l**

*mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven, Kapern, Tomatenwürfel & Grana.*

Liste Allergene auf Hinterseite!!!! Und bitte Zettel ausfüllen!!!

Allergene und Zusatzstoffe:

Allergene:

a - Gluten, b - Lupinen, c - Milch/Laktose, d - Eier, e - Soja, f - Sesam, g - Erdnüsse, h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Schwefeldioxid & Sulfite, l - Fisch, m - Krebstiere, n - Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 - Koffeinhaltig, 2 - Farbstoff, 3 - Süßungsmittel, 4 - Phenylalaninquelle, 5 - chininhaltig, 6 - Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz, 7 - Sulfite, 8 - Antioxidationsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - Phosphat