

## Mittagsmenü (Mo-Fr): 26. Okt. - bis 30. Okt. bis 15:00h

### Suppe

#### Afghanischer Linseneintopf i vegan

8,00

Ein "Orient" Linseneintopf, Gewürze wie Ingwer, Zimt, Anais, Kümmel...mit Karotten, Zwiebeln, Sellerieknolle, Kartoffeln, Tomaten, Granatapfelkernen & Frühlingszwiebeln.

#### Pilz-Cremesuppe c,i

8,00

Gemischte Pilze mit Kartoffeln, Kürbis, Karotten, getoppt mit Wirsing & Croutons.

### Vegetarisches Gericht

#### Blumenkohl -Tajine mit Mandel-Couscous a,h vegan

9,90

Eine Tajine mit frischem Blumenkohl, Kichererbsen, Salzzitronen, Aprikosen, Datteln, Koriander & marokkanischen Gewürzen. Mit einem Couscous mit Mandeln.

### Hauptgerichte

#### Buddha Bowl <sup>h, f (vegan)</sup>

9,90

Hausgemachter Humus, Cauli Power, Süßkartoffeln, homemade Quinoa-Zucchini Puffer, Rapsblüten angeschwenkt in Sesamöl, Salat. Getoppt mit Kürbiskernen & Cranberry.

#### Süßkartoffel Hackfleisch-Auflauf a

10,90

Ein Auflauf mit Süßkartoffeln, Rinderhack, Feta e Mozzarella. Mit gemischtem Salat.

### Business Lunch

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

#### Primo:

Bulgur Salat oder kleine Suppe nach Wahl (siehe oben)

#### Secondo:

#### Linguine alla Puttanesca a,c,l

Tomatensoße mit Kapern, Oliven, Chili (mittelscharf)...con Grana Padano.

oder

#### Penne al Ragu`Napoletano a,c

Penne mit einem Ragu`aus Ochsenbäckchen und Rindfleisch, Petersilie. Con Grana Padano

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 - Koffein, 2 - Farbstoff, 3 - Süßungsmittel, 4 - Phenylalaninquelle, 5 - chininhaltig, 6 - Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz, 7 - Sulfite, 8 - Antioxidationsmittel, 9 - Geschwefelte, 10 - Geschwärtzte, 11 - Phosphat