

Mittagsmenü (alle Gerichte mit Brottüte extra)

Suppe

Afghanischer Linseneintopfⁱ **vegan** **5,00**
Ein "Orient" Linseneintopf, Gewürze wie Ingwer, Zimt, Anais, Kümmel...mit Karotten, Zwiebeln, Sellerieknolle, Kartoffeln, Tomaten. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen

Deftige Gulaschsuppe **6,00**
Eine deftige Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika & Tomaten. Dazu gibt es Brot.

Vegetarisches Gericht

Frische Gnocchi alla Sorrentina^{a,c} (auf Wunsch auch gluten-free Gnocchi) **7,90**
Gnocchi angeschwenkt in einer Tomatensoße mit viel Basilikum und Mozzarelline e Grana. Mit gemischtem Salat 1,00 Euro mehr.

Hauptgerichte

Buddha Bowl^{h, f} (vegan) **9,90**
Hausgemachter Humus, Reis, Ofengemüse aus Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Tomaten, homemade Quinoa-Zucchini Puffer, Falafel, grüner Spargel, Salat. Getoppt mit Kürbiskernen & Granatapfelkerne.

Grünkohl mit Südtiroler Kasknödel^{a,c,d,j,k} **10,90**
Grünkohl mit Scheiben von Knacker. Dazu Südtiroler Kasknödel & Bautzner Senf.

Fettuccine con sugo alla Bolognese^{a,c,i} **8,90**
Fettuccine mit Rindsbolognese, hausgemacht. Con Grana Padano. Mit Salat 1,00 Euro mehr.

Vegane Lasagne^{a,g} **7,90**
Vegane Pestolasagne mit Mandelmilch, Gemüse und Nüssen. Mit gemischtem Salat.

Lasagne Salsiccia e funghi^{a,c} **7,90**
Lasagne mit Salsiccia Toscana, gemischte Pilze, Grana. Mit gemischtem Salat.

Gemüse Quiche mit Salat^{a,c,d} **6,90**
Gemüse Quiche mit Feta & gemischtem Salat.

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