



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 3.5. - 7.5.]

Wir kochen aus regionalen Zutaten, saisonal, vegetarisch, ohne Fertigprodukte. Bestellung Mo-Fr online auf gemmazon.at oder unter 0660/9391045 (Lieferung zwischen 11.45-14.30). Abholung ab 12 Uhr, auch vegan mgl., solange der Vorrat reicht.

Suppentopf: 4,50€ Mittagsteller: 8,5€ Menüsuppe dazu: 2,50€

MONTAG

Brennessellaibchen mit Braterdäpferln und Joghurtsauce

[A/F*/C/G/L]

Rote-Rübencremesuppe mit Apfelkren [G/L/O]

DIENSTAG

Knusprige Polentaschnitten mit Girsch-Spinat und Pilzspießen

[A/C/G/L/O]

Kichererbsencremesuppe [L/O]

MITTWOCH

Spaghetti mit Wasserkressepesto, Ricotta und Nüssen [A/G/H/L/O]

Minestrone [A/F/L]

DONNERSTAG

Grünes Spargelrisotto mit gereiftem Schafkäse und Radieschen

[G/L/O]

Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe [G/L/O]

FREITAG

Rote Rüben-Griesknöderl mit Kren-Wurzelgemüse und Rucola

[A/C/F*/G/L/O]

Weiß-Bohnensuppe mit Ofenkarotten und Kernöl [L,O]

8.5.: „FEINSTES FENSTER FOOD“ –
Wildkräuter Streetfood im LANDKIND Dingelstedt

ÖFFNUNGSZEIT aktuell: Mo+Sa: 9-15 Uhr, Di-Fr 9-19 Uhr | Küche Mo-Fr, 12-15 Uhr

Allergen-Kennzeichnung

[A] Gluten (da wir mit kleinen Produzenten arbeiten, können wir Kontakt der Rohstoffe mit Gluten nie ausschließen) [C] Eier, [F] Sojabohnen, [G] Milch [H] Schalenfrüchte, [L] Sellerie, [M] Senf, [N] Sesamsamen, [O] Sulfite



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 3.5. - 7.5.]

Wir kochen aus regionalen Zutaten, saisonal, vegetarisch, ohne Fertigprodukte. Bestellung Mo-Fr online auf gemmazon.at oder unter 0660/9391045 (Lieferung zwischen 11.45-14.30). Abholung ab 12 Uhr, auch vegan mgl., solange der Vorrat reicht.

Suppentopf: 4,50€ Mittagsteller: 8,5€ Menüsuppe dazu: 2,50€

MONTAG

Brennessellaibchen mit Braterdäpferln und Joghurtsauce

[A/F*/C/G/L]

Rote-Rübencremesuppe mit Apfelkren [G/L/O]

DIENSTAG

Knusprige Polentaschnitten mit Girsch-Spinat und Pilzspießen

[A/C/G/L/O]

Kichererbsencremesuppe [L/O]

MITTWOCH

Spaghetti mit Wasserkressepesto, Ricotta und Nüssen [A/G/H/L/O]

Minestrone [A/F/L]

DONNERSTAG

Grünes Spargelrisotto mit gereiftem Schafkäse und Radieschen

[G/L/O]

Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe [G/L/O]

FREITAG

Rote Rüben-Griesknöderl mit Kren-Wurzelgemüse und Rucola

[A/C/F*/G/L/O]

Weiß-Bohnensuppe mit Ofenkarotten und Kernöl [L,O]

8.5.: „FEINSTES FENSTER FOOD“ –
Wildkräuter Streetfood im LANDKIND Dingelstedt

ÖFFNUNGSZEIT aktuell: Mo+Sa: 9-15 Uhr, Di-Fr 9-19 Uhr | Küche Mo-Fr, 12-15 Uhr

Allergen-Kennzeichnung

[A] Gluten (da wir mit kleinen Produzenten arbeiten, können wir Kontakt der Rohstoffe mit Gluten nie ausschließen) [C] Eier, [F] Sojabohnen, [G] Milch [H] Schalenfrüchte, [L] Sellerie, [M] Senf, [N] Sesamsamen, [O] Sulfite