



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 21.6. - 25.6.]

Wir kochen aus regionalen Zutaten, saisonal, vegetarisch, ohne Fertigprodukte. Tel. Bestellung Mo-Fr unter 0660/9391045).
Abholung ab 12 Uhr, auch vegan mgl., solange der Vorrat reicht.

MONTAG

Spargelpasta mit Blattspinat, gereiftem Käse und Salat [A/G/L/O]
[G/L/O]
Gurkenkaltschale

DIENSTAG

[C/F/G/L/N/O]
Fenchel-Quiche mit Schafkäse und Salat [A/C/G/L/O]
Erdäpfel-Karfiolcremesuppe [G/L/O]

MITTWOCH

Indisches Curry mit Sommergemüse und Reis
[G(v+)/L/O]
Zucchini-Gazpacho mit frischen Kräutern
[G/L/O]

DONNERSTAG

Austernpilzstrudel mit Salat [A/C/G/L/O]
Okroschka (russische kalte Suppe mit Erdäpfeln, Dill und Gurken)
[G/L/O]

FREITAG

Käferbohnenlaibchen mit Pürree
[A/C/F(v+)/G/L/O]
Polenta-Lauchcremesuppe [G/L/O]

ÖFFNUNGSZEITEN derzeit:

Mo 9-15 Uhr | Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 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 14.6. - 18.6.]

Wir kochen aus regionalen Zutaten, saisonal, vegetarisch, ohne Fertigprodukte. Tel. Bestellung Mo-Fr unter 0660/9391045).
Abholung ab 12 Uhr, auch vegan mgl., solange der Vorrat reicht.

MONTAG

Fenchelrisotto mit Haselnüssen und Salat [C/G/H]
Zucchinicremesuppe mit frischen Kräutern und Blüten [G/L/O]

DIENSTAG

Knusprige Polenta mit Pilz-Thymiansauce, Zucchini aus dem Ofen und
Sesamtofu [C/F/G/L/N/O]
Rote Linsensuppe mit Blattspinat [G/L/O]

MITTWOCH

Zucchini-Kichererbsengulasch mit Spätzle
[A/F(v+)/L/M/O]
Erdäpfel-Fenchelcremesuppe
[G/L/O]

DONNERSTAG

Sommergröstl mit Feta und Salat
[G/L/M/O]
Minestrone [L/O]

FREITAG

Gemüselasagne mit Salat
[A/C/F(v+)/G/L/O]
Saltibarsciai (littauische Rote Rüben-Gurkensuppe) [G/L]

ÖFFNUNGSZEITEN derzeit:

Mo 9-15 Uhr | Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 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