



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 17.8. - 20.8.]

Wir kochen aus regionalen Zutaten, saisonal, vegetarisch, ohne Fertigprodukte. Tel. Bestellung Mo-Fr unter 0660/9391045).
Abholung von 12-15 Uhr, auch vegan, solange der Vorrat reicht.
Tagesteller: 8.90€, Suppe: 4,50, Menüsuppe 2,50, Kuchen 3,50

FERIENÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG über die Ferienzeit geschlossen, Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 Uhr

DIENSTAG

Zucchini-Linsengulasch mit Semmelknödeln [A/C/G/L/O/F*v+]

Kürbiscremesuppe mit Kernöl [G/L/O]

MITTWOCH

Kürbis-Fritatta mit Feta und buntem Quinoasalat [C/G/L/O/F*v+]

Weißer Bohnensuppe [G/L/O]

DONNERSTAG

Polentaschnitten mit Letscho, Pilzen und panierten Melanzani
[A/C/G/L/O/F*v+]

Erdäpfel-Schilchercremesuppe [G/L/O]

FREITAG

Käferbohnenlaibchen mit Ofenkartoffeln und hausgemachte Ketchup
[A/C/G/L/O/F*v+]

Zucchini-Paprikasuppe [G/L/O]

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 17.8. - 20.8.]

Wir kochen aus regionalen Zutaten, saisonal, vegetarisch, ohne Fertigprodukte. Tel. Bestellung Mo-Fr unter 0660/9391045).
Abholung von 12-15 Uhr, auch vegan, solange der Vorrat reicht.
Tagesteller: 8.90€, Suppe: 4,50, Menüsuppe 2,50, Kuchen 3,50

FERIENÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG über die Ferienzeit geschlossen, Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 Uhr

DIENSTAG

Zucchini-Linsengulasch mit Semmelknödeln [A/C/G/L/O/F*v+]

Kürbiscremesuppe mit Kernöl [G/L/O]

MITTWOCH

Kürbis-Fritatta mit Feta und buntem Quinoasalat [C/G/L/O/F*v+]

Weißer Bohnensuppe [G/L/O]

DONNERSTAG

Polentaschnitten mit Letscho, Pilzen und panierten Melanzani
[A/C/G/L/O/F*v+]

Erdäpfel-Schilchercremesuppe [G/L/O]

FREITAG

Käferbohnenlaibchen mit Ofenkartoffeln und hausgemachte Ketchup
[A/C/G/L/O/F*v+]

Zucchini-Paprikasuppe [G/L/O]

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