



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 21.9. - 24.9.]

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

Öffnungszeiten: Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 Uhr / So & Mo geschlossen

DIENSTAG

Di: Quinoapfanne mit Zucchini, Blattspinat, Ei und Rote Rüben-Salat [C/L/O/F*v+]

Paprika-Paradeiscremesuppe mit frischem Basilikum [G/L/O]

MITTWOCH

Überbackene Krautfleckerl mit Salat [A/C/G/L/O/F*v+]

Kürbiscrcemesuppe mit Radicchio und Kernöl [G/L/O]

DONNERSTAG

Do: Kürbisknödel mit Rotkraut und Linsen [A/C/G/L/O/F*v+]

Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen [G/L/O]

FREITAG

Fr: Spanische Tortilla mit Paradeis-Paprikaragout und Salat [A/C/G/L/O/F*v+]

Miso-Gemüsesuppentopf [A/F/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 21.9. - 24.9.]

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

Öffnungszeiten: Di-Fr 9-21 Uhr | Sa 9-15 Uhr / So & Mo geschlossen

DIENSTAG

Di: Quinoapfanne mit Zucchini, Blattspinat, Ei und Rote Rüben-Salat [C/L/O/F*v+]

Paprika-Paradeiscremesuppe mit frischem Basilikum [G/L/O]

MITTWOCH

Überbackene Krautfleckerl mit Salat [A/C/G/L/O/F*v+]

Kürbiscrcemesuppe mit Radicchio und Kernöl [G/L/O]

DONNERSTAG

Do: Kürbisknödel mit Rotkraut und Linsen [A/C/G/L/O/F*v+]

Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen [G/L/O]

FREITAG

Fr: Spanische Tortilla mit Paradeis-Paprikaragout und Salat [A/C/G/L/O/F*v+]

Miso-Gemüsesuppentopf [A/F/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