



Bauernladen & Marktcafe

[MITTAGSTELLER 19.4. - 22.4.]

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: 9,90€ Suppe: 4,90€ Menüsuppe 2,90€ Kuchen 3,90€

Öffnungszeiten: Di-Fr 9-22 Uhr | Sa 9-15 Uhr

DIENSTAG

Französische Zwiebelsuppe [A/G/L/O]

Spinat-Spargel-Süßkartoffelquiche mit Joghurtdip und Salat
[A/C/G/L/O]

MITTWOCH

Wildkräutercremesuppe mit Croutons [A/G/L/O]

Erdäpfelknödel mit Räuchertofu und Rote-Rübensalat [A/F/C/G/L/M/O]

DONNERSTAG

Süßkartoffelcremesuppe [G/L/O]

Spaghetti al limone mit Pilzen und Basilikum [A/C/G/L/O]

FREITAG

Knoblauchcremesuppe [G/L/O]

ALL DAY LONG: Briocheburger mit Käferbohnenlaibchen und Erdäpfelspalten [A/F/C/G/L/N/O]



BALKONGARTENTAGE AM SCHWENDERMARKT

FR, 22.4., 12-19, SA, 23.4., 10-17 / JUNGPFANZEN & KINDERPROGRAMM

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

Abholung von 12-15 Uhr, auch vegan, solange der Vorrat reicht.

Tagesteller: 9,90€ Suppe: 4,90€ Menüsuppe 2,90€ Kuchen 3,90€

Öffnungszeiten: Di-Fr 9-22 Uhr | Sa 9-15 Uhr

DIENSTAG

Französische Zwiebelsuppe [A/G/L/O]

Spinat-Spargel-Süßkartoffelquiche mit Joghurtdip und Salat
[A/C/G/L/O]

MITTWOCH

Wildkräutercremesuppe mit Croutons [A/G/L/O]

Erdäpfelknödel mit Räuchertofu und Rote-Rübensalat [A/F/C/G/L/M/O]

DONNERSTAG

Süßkartoffelcremesuppe [G/L/O]

Spaghetti al limone mit Pilzen und Basilikum [A/C/G/L/O]

FREITAG

Knoblauchcremesuppe [G/L/O]

ALL DAY LONG: Briocheburger mit Käferbohnenlaibchen und
Erdäpfelspalten [A/F/C/G/L/N/O]



BALKONGARTENTAGE AM SCHWENDERMARKT

FR, 22.4., 12-19, SA, 23.4., 10-17 / JUNGPFANZEN & KINDERPROGRAMM

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