

kooperativa



Montag, 24. August

Hackfleisch-Spitzkohl-Ragout mit Bärlauch-Käsecreme, dazu Kartoffel-Selleriestampf und Salat

a,f,g,i,j

9,90 €

Dienstag, 25. August

Hähnchensteak mit Tomaten-Mozzarrellakruste, Kartoffel-Zucchini-Pfanne, Balsamico-Rotkrautsalat und Basilikum-Pestocreme

a,g,h,c

9,90 €

Mittwoch, 26. August

Leberkäse mit Kräuterspiegelei, dazu Reismudel-Gemüse-Pan, Röstzwiebeln, Gurkencreme und Tomatensalat

a,g,c

9,70 €

Donnerstag, 27. August

Lunchbar Bowl mit Curry-Hackfleisch
gebackener Blumenkohl, geröstete Paprika, Rote Bete Hummus
Cous Cous, Gurken-Minragout und Sesam-Ingwerdressing

a,8,k

9,90 €

Freitag, 28. August

Gemüse-Reisaufguss mit Käse gratiniert, Erbsen-Minragout und Melonen-Fetasalat

vegetarisch a,g,f

8,70 €

Wochensuppen in dieser Woche:

Chili con Carne

8,50 €

Chili sin Carne

8,50 €

Kartoffel-Ingwercremesuppe mit
Lauchzwiebel, Sesam und Limette
vegan a,i,h,f,k
7,20 €

Alle Gerichte natürlich auch zum Mitnehmen.

Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Fleischerei Kluge!

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 13 gewachst

Allergene: a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h Schalenfrüchte i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l Schwefeldioxid und Sulphite m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse