



Mittagstisch ab 12 Uhr
18. Mai 2026 bis 22. Mai 2026

Wochenkarte

MONTAG

Protein-Power-Eintopf ⁽⁴⁾ 5,90 €

Ein samtiger Kürbis-Spinat-Eintopf mit braunen Linsen

Tofu-Schaschlik mit frischen Paprikawürfeln, dazu Reis ⁽³⁾ 9,80 €

DIENSTAG

Kokos-Blumenkohl-Suppe mit zitroniger Ingwernote ⁽⁶⁾ 5,90 €

Cremig püriert mit etwas Kumin und Fenchelsamen

Schwäbische Linsen mit Spätzle ^(1,6,7) 9,80 €

MITTWOCH

Kichererbsen-Süßkartoffel-Eintopf ^(6,7) 5,90 €

Ein intensives Erlebnis mit feinen Gewürzen wie Kurkuma und Fenchelsamen

Grüne Bohnen mit Tomaten und Lupinengeschnetzeltem, dazu Bulgur 9,80 €

Ein deftiges Essen mit mediterranem Charakter

DONNERSTAG

Aromareiche Tomatensuppe mit Nudeleinlage ^(1,6) 5,90 €

Pasta mit zartem Blattspinat und Hokkaidokürbis ^(1,4) 9,80 €

Mit frischen Cherrytomaten, Parmesan und Olivenöl

Original schwäbische Maultaschen an Kartoffelsalat ^(1,2,4,6,7) 13,90 €

Vegetarisch- oder mit Rinderhackfleisch-Füllung

FREITAG

Chili con Soja ⁽³⁾ 5,90 €

Ein feuriges schmackhaftes Vergnügen mit viel Protein-Power

Backofenkartoffel an Käse-Lauch-Gemüse ⁽⁴⁾ 9,80 €

1 Glutenthaltiges Getreide, Weizen, Dinkel

2 Eier

3 Sojabohnen

4 Milch

5 Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse

6 Sellerie

7 Senf

8 Sesam

Alle Gerichte können Spuren von Gluten, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.