

kooperativa



Montag, 22. April

Hack-Spargelragout in Bärlauchcreme, dazu Tomaten-Reisnudeln, geschmorte Harissazwiebeln und Krautsalat

a,f

10,70 €

Dienstag, 23. April

Schaschlik vom Schwein mit Paprika, dazu Röstkartoffel-Möhrenpfanne, Barbecuesoße, Kräuterquark und knackiger Salat

a,k,g

10,50 €

Mittwoch, 24. April

Lunchbar „Motha Earth Bowl“ mit Spargelragout, Würziger Reis, Kartoffel-Käsebälchen, Krautsalat, Erbsen-Porreecreme und Bärlauchdip

vegan a,i,k,f

9,70 €

Donnerstag, 25. April

Cordon Bleu vom Hähnchen mit Tomatensalbeifüllung, dazu Kartoffel-Selleriestampf, Erbsen in Spargel- Estragoncreme und Gurkensalat

a,i,c,f

10,70 €

Freitag, 26. April

Pasta „al arrabiata“ mit zerlassenem Speck, Paprika, Oliventapenade, Rucola, Parmesan und Spargel-Bruschetta

a,i,g,8

10,40 €

Wochensuppen in dieser Woche:

Chili con Carne

7,90 €

Spargel-Käsecremesuppe mit Bärlauch-Champignons und Croutons

vegetarisch a,i,h,g

6,50 €

Alle Gerichte natürlich auch zum Mitnehmen.

Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Fleischerei Kluge!

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 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