

kooperativa



Montag, 19. Juli

Schmorgurken- Hackfleischpfanne in einer Dillcreme, dazu Basmatireis und gebackene Zwiebelringe

a,g
7,50 €

Dienstag, 20. Juli

Schweinerückensteak unter einer Zwiebel-Senfkruste, auf tomatisiertem Paprika-Mais-Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln

a,i,g,j
7,90 €

Mittwoch, 21. Juni

Healthy veggie Bowl mit CousCous „Guacamole-Style“ ,dazu Chili-Sesam-Süßkartoffeln, Gurken-Kimchi, Mais,Rucola und gerösteten Cashewkernen

a,h,k **vegan**
6,90 €

Donnerstag, 22. Juli

Fischfrikadelle mit Speck, dazu ein Kartoffel-Bohnensalat, Bärlauchcreme und Tomatenchutney

a,c,d,g
7,90 €

Freitag, 23. Juli

Gelbes Kokos-Curry mit frischem Gemüse, dazu gebratener Tufu, Sesam-Reis und Koriander

a,f,h,i,k **vegan**
a,g,6
7,20 €

Wochensuppen in dieser Woche:

Chili con Carne

5,50 €

Sellerie-Fenchelcremesuppe mit Basilikumcroutons und getrockneten Tomaten

g,i **vegetarisch**

4,90 €

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