

GESUND, NACHHALTIG UND FAIR GENIESSEN

Auszugskarte

Samstag – Speisekarte

	€uro pro
Snacks	Portion
S3: Obst (saisonal), pro Person	3,00
S4: Blechkuchen, pro Stück ^{1,3,7,8}	3,50
	€uro Pro
Suppen 0,4 l	Portion
SU1: Rustikaler Kartoffeleintopf mit Majoran ^{7,9}	5,90
SU2: Tomatensuppe mit frischen Tomaten, Basilikum und Nudeln	5, 15
SU3: Gemüsecremesuppe mit Frühlingslauch und Kartoffelstücken ^{7,9}	5,90
SU4: Paar Puten Wiener Würstchen - extra – pro Person ^c	2,30
SU5: Brötchen (Körner) zur Suppe ¹	0,90
	€uro pro
Salatvariation	Portion
(Beilagensalat)	
SV1: Blattsalate der Saison mit Dressings ^{7, 10}	3,70
	€uro pro
Desserts	Portion
D2: Schokoladen-Pudding ⁷	3,20

Liste von der europäischen Verordnung der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe:

¹ Glutenhaltiges Getreide ³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁸ Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Wallnüsse, Pecannüsse, Cashewnüsse,

Pistazien, Paranüsse, und Macadamianüsse

⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse ¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

^c Mit Antioxidationsmittel