

	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026
Unser täglich wechselnder Mittagstisch					
Suppe/ Vorspeise	Montag - unser Ausbildungstag!	Som Tam-Salat I Frühlingsrolle (A=Weizen, F, L) € 3,50	Hochzeitsuppe (A=Weizen, C, G, I, L) € 3,00	Süßkartoffel-Kokos-Suppe I Ingwer I Chili I Koriander (F, L) € 3,00	Kartoffelrösti I Sauerrahm I Chorizo 2,3 (G, J, L) € 3,50
Tagesgericht	Heute bleibt unser Restaurant geschlossen. Unsere Azubis lernen bei einem Besuch in der Markthalle spannende Dinge über Obst, Käse und Fisch. Anschließend setzen sie ihr Wissen direkt in der Küche um und zaubern ein leckeres Menü.	Veganes Gemüsecurry I Duftreis I Kräuter-Nuss-Topping (E, F, I, K) € 9,00	Wildragout I Pilze I Preiselbeeren I Kräuterspätzle (A=Weizen, C, G, I, L) € 11,90	Chicken Katsu I Kohlgemüse I Duftreis I Kräuter-Nuss Topping (A=Weizen, C, F, L) € 11,50	Schwarze Bandnudeln I Krustentiersauce I Rotmeergarnelen I Tomate I Saubohnen I Fenchel I Parmesan (A=Weizen, C, G, I, L) € 12,50
Dessert	Lernen. Entdecken. Kochen.	Käsekuchen I Himbeersauce (C, G, L) € 2,50	Schokoladenmousse I Kirschen (C, G, L) € 3,00	Obstsalat I Skyr I Honig (G) € 3,50	Pancakes I Ahornsirup I Blaubeeren (A=Weizen, G, L) € 3,00
Zusätzliche Speisen von Montag bis Freitag					
täglich erhältlich	Crunchy Kimchi Burger I Sauerteig Bun I Rucola I Rote Bete-Birnen-Chutney I Süßkartoffelcreme I Pommes Frites (vegan) (A=Weizen, F, I, L) € 8,50	Crispy Chicken Burger I Sauerteig Bun I Gurken-Zwiebel-Relish I Chili-Limetten-Mayonnaise I Pommes Frites (A=Weizen, G, I, L) € 8,50	Ravioli der Woche I Rinderbolognese (I) oder Basilikumpesto (G) I oder Käsesauce (G, I) I Parmesan (G) (A=Weizen) € 6,00	Bio-Currywurst (180 g) oder vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1,2,11) I Röstzwiebeln I Pommes (A=Weizen) € 6,50	Nudeln I Rinderbolognese (I) oder Basilikumpesto I oder Käsesauce (I) I Parmesan (G) (A=Weizen) € 4,50
täglich erhältlich	Herbstliche Blattsalat I Kichererbsen I Feige I Oliven I Fenchel I Walnuss-Miso-Dressing I Blauschimmelkäse oder Salsiccia I Brot (A=Weizen, G, I, L, M, H, 1, 2) € 8,50	Salat Bowl I Kürbis I Bunte Bete I Orangen-Cous Cous I Bimi I Granatapfel- Vinaigrette I Funky Falafel oder Ziegenkäse I Brot (A=Weizen, G, I, L, M) € 8,50	Rumpsteak Semi Dry aged (200g) I Pommes Frites I Kräuterbutter I Salatbouquet (G, J, L) € 13,90	zusätzlich für Zuhause Bio-Currywurst (180 g) oder vegane Currywurst I hausgemachter Sauce (1, 2, 11) im Glas € 6,00	zusätzlich für Zuhause ein Glas Rinderbolognese (I) für 2 Portionen € 6,00