

## StattHaus Café Mittagstisch (to go)\*

MO bis FR 12:00-14:00 Uhr

Preise: Tagesgericht 6,00 Euro, Suppe 5,00 Euro\* (\*Bei Mitbringen eines eigenen Gefäßes 50 Cent Rabatt)

06.11. – 10.11.2023

Montag: Penne mit weißen Bohnen, Möhren und Petersilienöl

Dienstag: Linsengemüse-Kokos-Curry <sup>g,i</sup>

Mittwoch: Champignon-Tarte, Salat und Dip <sup>a,c,g</sup>

Donnerstag: Rahm-Blumenkohl an Salzkartoffeln <sup>g</sup>

Freitag: „Ratatouille“, Gemüse, Baguette <sup>a,i</sup>

Suppe der Woche: Möhrensuppe mit Orange <sup>i</sup>



Bild: Pixabay

„Der Herbst ist der Frühling des Winters.“

(Henri de Toulouse-Lautrec)

13.11. – 17.11.2023

Montag: Rigatoni alla puttanesca, Parmesan <sup>a,g</sup>

Dienstag: Couscous mit Gemüse-Tajine <sup>a,g</sup>

Mittwoch: Lauch-Quiche mit Bergkäse, Salat und Dip <sup>a,c,g</sup>

Donnerstag: Semmelknödel an Pilzrahm, dazu Dillschmand <sup>a,c,g</sup>

Freitag: Bratkartoffeln, Spiegelei & Kräuterquark <sup>c,g</sup>

Suppe der Woche: Indische Tomatensuppe <sup>i</sup>

Vorbestellungen: Tel. [069/9855 7952](tel:06998557952) (zwischen 10 und 16 Uhr) oder Mail an [t.dubas@breuerstiftung.de](mailto:t.dubas@breuerstiftung.de) oder [m.ewald@breuerstiftung.de](mailto:m.ewald@breuerstiftung.de). Gerne nehmen wir Sie in den Speisekartenverteiler auf.

### Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen

a) Weizen b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen g) Milch, Laktose, h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid/Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) koffeinhaltig, 9) chininhaltig 10) mit Süßungsmittel, 11) gewachst