

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)

12.02. – 16.02.2024

Montag: Farfalle mit Ricotta, Tomaten und Parmesan ^{a,g}

Dienstag: Apfel-Rote Bete-Ragout, dazu Salzkartoffeln ^{g,j}

Mittwoch: Rosenkohl-Quiche mit Bergkäse, Salat ^{a,c,g}

Donnerstag: Antipasti-Teller, dazu Ciabatta ^{a,i}

Freitag: Gemüsereis mit Guacamole und Fladenbrot ^{a,i}

Suppe der Woche: Möhrensuppe mit Ingwer und Kokos ⁱ



„Ein Weg braucht nicht unbedingt ein Ziel,
aber er braucht Plätze zum Innehalten.“
(Unbekannt)

Bild: Pixabay

19.02. – 23.02.2024

Montag: Pilzragout, Kroketten und Kräuterquark ^{a,c,g}

Dienstag: „Peperonata“ (Gemüse italienische Art), dazu Tagliatelle ^{a,g}

Mittwoch: Gemüse-Quiche, Salat und Dill-Dip ^{a,c,g}

Donnerstag: Rosmarin-Kartoffeln mit Feta und Tomatensalsa ^g

Freitag: Spinat-Bulgur mit Joghurt-Topping ^{a,g}

Suppe der Woche: Italienisches Gemüsesüppchen (Minestrone)

Vorbestellungen: Tel. 069/9855 7952 (zwischen 10 und 16 Uhr) oder Mail an t.dubas@breuerstiftung.de oder 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