

## StattHaus Café Mittagstisch (to go)\*

MO bis FR 12:00-14:00 Uhr

Preise: Tagesgericht 7,50 Euro, Suppe 6,50 Euro\*

\*Bei Mitbringen eines eigenen Behälters gibt es 50 Cent Rabatt

### 17.06. – 21.06.2024

Montag: Penne mit Zitronen-Ricotta-Sauce <sup>a,g</sup>

Dienstag: Champignon-Curry an Gewürzreis, Minzejoghurt <sup>g</sup>

Mittwoch: Zucchini-Tarte, Salat und Kräuterquark <sup>a,c,g</sup>

Donnerstag: Bulgur mit Blattspinat und Hirtenkäse <sup>g,a</sup>

Freitag: Kartoffel-Rösti mit Pilzragout <sup>c,g</sup>

Suppe der Woche: Lauch-Birnen-Suppe <sup>i</sup>



*„Genuss ist eine Frage der Phantasie.“ (Markus M. Ronner)*

Bild: Pixabay

### 24.06. – 28.06.2024

Montag: Rigatoni „Pronto“ mit Röstpaprika und Mandelsauce <sup>a,g,h</sup>

Dienstag: Linsen-Kokos-Curry mit Basmatireis <sup>g</sup>

Mittwoch: Gemüse-Quiche, Salat und Kräuterquark <sup>a,c,g</sup>

Donnerstag: „Shakshuka“ mit Fetakäse, Spiegelei und Fladenbrot <sup>a,c,g</sup>

Freitag: Ciabatta-Sandwich mit Mozzarella, Rucola und Paprika, dazu Tomatensalat <sup>a,g</sup>

Suppe der Woche: Fenchel-Möhren-Suppe <sup>i</sup>

Vorbestellungen: Tel. 069/9855 7952 (zwischen 10 und 16 Uhr); 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