

## 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

21.10. – 25.10.2024

Montag: Schupfnudeln mit Weißkohl-Rahmgemüse <sup>a,c,g</sup>

Dienstag: Apfel-Sellerie-Ragout mit Kartoffelpüree <sup>g</sup>

Mittwoch: Lauchquiche mit Birnen, Walnüssen, Salat und Kräuterquark <sup>a,c,g</sup>

Donnerstag: Rosenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Fladenbrot <sup>a,g</sup>

Freitag: mediterranes Kürbisragout mit Tortiglioni und Parmesan <sup>a,g</sup>

Suppe der Woche: Kürbis-Apfel-Suppe <sup>i</sup>



Bild: Pixabay

*„Der Herbst ist immer unsere  
beste Zeit“.*

*Johann Wolfgang v. Goethe*

28.10. – 01.11.2024

Montag: Pilzragout, Semmelknödel und Kräuterschmand <sup>a,c,g</sup>

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

Mittwoch: provenzalischer Gemüsekuchen, Salat und Kräuterquark <sup>a,c,g</sup>

Donnerstag: indisches Linsencurry und Basmatireis <sup>a,g</sup>

Freitag: Tagliatelle „al arrabbiata“ mit Parmesan <sup>a,g</sup>

Suppe der Woche: Rosenkohlsüppchen <sup>i</sup>

Vorbestellungen entweder per Mail an [statthaus-of@breuerstiftung.de](mailto:statthaus-of@breuerstiftung.de) oder zwischen 9.30 und 16.00 Uhr unter Tel. Nr. 069/9855 7952. 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