

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

13.01. – 17.01.2024

Montag: Penne mit Birnen, Gorgonzola und Walnüssen ^{a,g,h}

Dienstag: Thai-Curry, dazu Basmatireis ^g

Mittwoch: Möhren-Tarte mit Rosmarin, Camembert, gem. Salat und Kräuterquark ^{a,c,g}

Donnerstag: „Shakshuka“ mit Fetakäse, Spiegelei und Fladenbrot ^{a,c,g}

Freitag: Kartoffelknödel auf Gemüseragout ^{a,c,g}

Suppe der Woche: winterliche Minestrone ⁱ



„Und weil der Mensch ein Mensch
ist, drum will er was zu essen.“

Bertold Brecht

Foto: Pixabay

20.01. – 24.01.2024

Montag: Eier in Senfsoße, Kartoffelstampf ^{a,c,g}

Dienstag: Kürbis-Linsen-Curry, dazu Basmatireis und Joghurtdip ^g

Mittwoch: Rosenkohl-Quiche, gem. Salat und Kräuterquark ^{a,c,g}

Donnerstag: winterliches Röstgemüse im Pitabrot, dazu Tzatziki ^{a,g,i}

Freitag: Fusilli mit Tomaten-Sahnesoße ^{a,g,i}

Suppe der Woche: Lauch-Birnen-Suppe ⁱ

Vorbestellungen entweder per Mail an 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