

MITTAGSTISCH

02.09- 06.09.2024

GRÜN =
WIR SIND
VEGETARISCH!

13,60 €
PRO PERSON

Mittag | Von 12.00 - 14.00 Uhr

MONTAG

Schupfnudel- Pfanne mit Paprika, Möhren, Zucchini (a1,c), Kräuterquark (g) und Gurkensalat
Champignon- Pastinaken- Putenragout in leichtem Curry (g) mit Sesamkohl (k) und Mie Nudeln

DIENSTAG

Auberginen Bratling auf Gewürzbulgur (a1), dazu Gemüseauflauf (a1,g) und Minzjoghurt (g)
Spargel, Möhren, Erbsen und Huhnfleisch in cremiger Sauce (g) mit Brokkoli und Pilav

MITTWOCH

Kichererbsen- Gemüsegoulasch in Tikka Sauce, dazu Erbsen, Pilav
Bulgur- Rindfleischfrikadelle (a1,c,j) an Bohnen- Maissauce mit Rahmkohlrabi (g) und Charlottekartoffeln

DONNERSTAG

Kohlroulade mit Bulgur- Gemüsefüllung (a1) an Rahmpilzen (g) mit Balsamicomöhren und Kartoffelstampf (g)
Gemüse- Putengyros mit Fladenbrot (a1), Tzaziki (g), Tomatenreis und Krautsalat,

FREITAG

Gebratene Teigtaschen auf Pilz- Dinkelrisotto mit Lauch und Kernen (g), Rote Bete Salat
Seelachs gebacken auf mediterranem Gemüse (a1,c,d,j) an Kräutersauce (g), dazu Röstkartoffeln

a = Glutenhaltiges Getreide | b = Krebstiere | c = Eier | d = Fisch | e = Erdnüsse | f = Soja | g = Milchprodukte | h = Schalenfrüchte | i = Sellerie | j = Senf | k = Sesamsamen | l = Schwefeldioxid und Sulfite | m = Lupinen | n = Weichtiere
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter*innen oder informieren Sie sich beim tagesaktuellen Aushang.

Wir behalten uns Änderungen vor.

ABENDESSEN IST FERTIG!

MONTAG BIS FREITAG | 17.00 - 20.00 UHR

Zu unserem täglich wechselnden Themenbuffet mit leckeren Hauptgerichten, erwarten euch immer unsere große Salat- auswahl und ein kleines Überraschungsdessert.



14,60 €
pro Person



MONTAG



PASTAMANIA

Auswahl an verschiedenen Pasta- Sorten, dazu gibt es unsere leckere Dinkel-Rinder-Bolognese, fruchtig- leichtes Tomatensugo, Pesto und wei- tere Soßen. Ein veganes Hauptgericht darf natürlich auch nicht fehlen und ist außerdem für alle, die keine Nudeln mögen.



DIENSTAG

ONE POT UND BOWL

Eintöpfe strutzen nur so vor Ge- schmack und Inhalt, bekommen aber manchmal zu wenig Aufmerksamkeit. Bei uns nicht. Lasst euch überra- schen wie z. B. ein veganer One Pot schmecken kann. Eine Bowl, die du dir selbst zusammenstellen kannst mit verschiedenen Zutaten, runden das Angebot an diesem Abend ab.



MITTWOCH

ZU BREMEN GEHÖRT AUCH FISCH

Wir kreieren immer wieder neu und wol- len auch dem Fisch im Zusammenspiel mit leckeren Zutaten gerecht werden. Denn auch hier gilt unser Motto: nach- haltig mit unseren Lebensmitteln um- zugehen, diese vollständig zu verarbei- ten und neue, leckere Gerichte daraus entstehen zu lassen. Überzeugt euch selbst.

DONNERSTAG

JUGENDHERBERGE TRIFFT UBOMI

Frikassee gehört zu uns wie der Hage- buttentee. Wir bereiten unsere Gerichte mit viel Liebe zu und daher schmeckt neu interpretiert umso besser. UBOMI ist uns eine Herzensangelegenheit und bringt uns der afrikanischen Küche näher. Lasst euch überraschen wie gut vegetarisch, auch mal vegan, sein kann.



Mehr Infos zu Ubomi

FREITAG

PULLED BURGER & MORE

Unser Hausrezept vom „Pulled Bur- ger“ kommt durch die Zugabe von viel Gemüse mit weniger Fleisch daher und ist so geschmackvoller und leicht- ter zugleich. Die vegane Variante ist nicht weniger geschmacksintensiv. Gepaart mit knackigem Salat in einem leckeren Brötchen wird es zu einem perfekten Zusammenspiel. Als Beilage oder auch als Hauptspeise gesellen sich „Patata Bravas“ mit unseren Haus-Dips dazu.

Und natürlich bieten wir in unserer Bistrokarte eine Auswahl an verschiedenen Gerichten, Snacks und jeder Menge Erfrischendes von unserer Bar.