

Genuss im hier und jetzt – und da und dort



Zur Stärkung

KW 14

(Klapp-)Stullen aus verschiedenen leckeren Vollkornbrotten frisch belegte mit:

Möhren-Curry-Creme (vegan)	3,20 €
Avocado-Acerola-Aufstrich (vegan)	3,20 €
Pikante Champignon-Kräuter-Aufstrich	3,20 €
Gebratene Paprika auf Ziegenfrischkäse	3,20 €
Rührei mit Speck auf Kräuterbutter	3,30 €
Vegetarische Schmalzstulle*	1,00 €

Alle (Klapp-)Stullen werden mit Sprossen und Salat garniert

Suppe (mit Brot)	0,3	3,50 €
Cremige Topinambur-Kartoffel-Suppe mit gebratenen Pilzen		

(vegan)

Tagesangebot:

Stulle, Suppe und Muffin	7,80 €
Stulle und Suppe	6,40 €
Suppe und Muffin	4,80 €
Stulle und Muffin	4,40 €

Zur Belohnung

Charlottes Cranberry-Schoko-Muffin (laktosefrei)	Stück	1,50 €
Neles fruchtige Nussschnitte (laktosefrei)	Stück	1,50 €
Alle "Belohnungen" sind aus reinem Dinkelmehl (oder glutenfreien Mehl) gefertigt		
Nuss-Mix-Riegel von Schnitzler (gluten- und laktosefrei)	Stück	1,50 €
Fruchtriegel Sandorn von Allos (gluten- und laktosefrei)	Stück	1,00 €

Diverse Bio Smoothies von "Proviand Berlin":

Kreuzbeere (Himbeere+Brombeer u.v.m.)	245ml	2,50 €
Liebesgruß (Ananas, Mango & Ingwer)		
Bio Rotbäckchen Klassik	125ml	0,90 €
Bio Rotbäckchen Ruhe und Kraft	125ml	0,90 €
Bio Apfelschorle	330ml	1,50 €
Club Mate	500ml	1,50 €

Frühlingsüberraschung! Bio-Samen zum Auswerfen & Anhänger 2,00 €

Alle Zutaten bevorzugt aus kontrolliert biologischem Anbau; Fleisch von 'Neuland'

Über dieses Angebot hinaus produziere ich auf Anfrage auch nach individuellen Wünschen,
z.B. bei Lebensmittelunverträglichkeit, Intoleranzen uä.

