



*WIR haben
JAHRESPAUSE vom
20.-12. Januar*



MITTAGSTISCH

FRISCH & REGIONAL

gekocht vom s*bar- Team

TAGESPLAN

15.-19.DEZEMBER 2025

TÄGLICH VON 11-15 UHR

MONTAG

- Gelbe Erbsensuppe mit Ingwer und Kokosmilch // vegan (L,H) 6,00 €
- Zucchini-Paprika-Curry mit Tomate, Kokosmilch & Reis // vean (L) 7,50 €

DIENSTAG

- Blumenkohlsuppe mit Pesto // vegetarisch (L,G) 6,00 €
- Gelbes Thai-Curry mit Zitronengras, Kokosmilch & Reis // vegan (L) 7,50 €

MITTWOCH

- Brokkolicremésuppe mit Kartoffelwürfeln // vegetarisch (L,G) 6,00 €
- Rotes Curry mit gebratenem Gemüse, Kokosmilch, Roten Bohnen & Reis //vegan (L) 7,50 €

DONNERSTAG

- Rosenkohl-Curry mit Spinat, Lauch und Kartoffeln // vegan (L) 6,00 €
- Marrokanische Tajine mit Gemüse, Trockenobst & Reis // vegan (L) 7,50 €

FREITAG

- “Chakalaka”-südafrikanischer Gemüseeintopf // vegan (L) 6,00 €
- Gemüse-Curry “Massaman” mit Erdnüssen & Reis // vegan (L,E) 7,50 €

SALAT - alternativ oder dazu

- Großer Salat mit Couscous und Feta (A,M) 7,50 €
- Kleiner Beilagensalat (M) 4,50 €

Hans-Beimler-Str. 1-3 im DLZ | Speiseplan: unverpacktammeer.de/menu

(Allergene:
A - Glutenhaltiges Getreide
E - Erdnüsse und -erzeugnisse
F - Soja
G - laktosehaltig
H - Schalenfrüchte und -erzeugnisse
L - Sellerie und -erzeugnisse
M - Senf und -erzeugnisse
N - Sesam und -erzeugnisse)

