



MITTAGSTISCH

FRISCH & REGIONAL

gekocht vom s*bar- Team

WOCHENPLAN

23.-27.MÄRZ 2026

TÄGLICH VON 11-15 UHR

MONTAG

Kichererbsen-Kokos-Suppe // vegan	6,00 €
Tomaten-Aubergine-Tajine & Reis // vegan	7,50 €

DIENSTAG

Schwedische Kartoffelsuppe mit Möhren und Dill //vegetarisch (G,L)	6,00 €
Gemüse-Kokos-Curry & Reis // vegetarisch	7,50 €

MITTWOCH

Rote Linsen-Suppe m. geschmorten Auberginen, Kartoffeln // vegan	6,00 €
Jemenitisches Gemüsekorma & Reis // vegtarisch (G)	7,50 €

DONNERSTAG

Afrikanische Erdnuss-Lauch-Suppe // (E,L)	6,00 €
Spinat-Kokos-Dal & Reis // vegan	7,50 €

FREITAG

Kürbis-Linsen-Kokos-Suppe // vegan	6,00 €
Chili sin Carne & Reis // vegan	7,50 €

SALAT - alternativ oder dazu

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

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

(Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide
C - Eier
E - Erdnüsse und -erzeugnisse
F - Soja
G - Milch, Milchprodukte, laktosehaltig
H - Schalenfrüchte und -erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazien, Macadamia)

(Allergene:

I - Schwefeldioxid, Sulfite
J - Senf
K - Sesam und -erzeugnisse
L - Sellerie und -erzeugnisse