



GRAN-GUSTO

Catering

gekocht vom Gran-Gusto- Team

# MITTAGSTISCH

FRISCH & REGIONAL

## WOCHENPLAN

11.-13. MAI 2026

TÄGLICH VON 11-15 UHR

### MONTAG

- Aromatische Champignons-Creme-Suppe (9,7) mit Rosmarincroutons (1b) // VEGETARISCH 6,00 €
- „Chili sin carne“ - der Klassiker mit Tomaten, Bohnen, Paprika und Mais (13) // VEGAN 7,50 €

### DIENSTAG

- Italienische Minestrone (feine Gemüsesuppe) (9,13) verfeinert mit Parmesan (7) //VEGETARISCH 6,00 €
- Blumenkohl-Süßkartoffelcurry verfeinert mit Wildkräutern (11, 8) // VEGAN 7,50 €

### MITTWOCH

- Samtige Paprikasuppe mit Kohlrabi-Gremolata (8.9) // VEGAN 6,00 €
- Kürbis-Curry mit Rosinen, Cranberrys und Korianderjoghurt (6, 11,13) // VEGAN 7,50 €

**DONNERSTAG und FREITAG**  
haben wir  
**GESCHLOSSEN -**

**einen schönen Feiertag euch**

**SALAT - jeden Tag alternativ oder dazu**

- Großer Salat mit Couscous und Feta (7,10) 7,50 €
- Kleiner Beilagensalat (10) 4,50 €

**Allergene:**

- 1a Weizen / 1b Dinkel / 1c Korasan / 1d Roggen / 1e Gerste / 1f Hafer
- 3 Eier
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid und Sulphate
- 13 Lupinen



UNVERPACKTLADEN • BISTRO • CAFÉ

**UNVERPACKT**

am Meer

Hans-Beimler-Str. 1-3 im DLZ | Speiseplan: [unverpacktammer.de/menu](http://unverpacktammer.de/menu)