



GRAN-GUSTO
Catering

gekocht vom Gran-Gusto- Team

MITTAGSTISCH

FRISCH & REGIONAL



DE-ÖKO-007

WOCHENPLAN

13 - 17. JULI 2026

TÄGLICH VON 11-14 UHR

MONTAG

- Broccoli-Samtsuppe (9) mit Möhrchen-Topping //VEGAN 6,00 €
- Süßkartoffel Curry mit Kohlrabi und Kokos-Topping & Reis // VEGAN 7,50 €

DIENSTAG

- Tomaten-Samtsuppe mit Ravioli (1a,3) und Basilikum // VEGETARISCH 6,00 €
- Rote Linsen Curry mit Ingwer, Kurkuma und Kokosmilch (9) & Reis // VEGAN 7,50 €

MITTWOCH

- Zucchini-Samtsuppe mit Aprikosen und gerösteten Mandeln (9) // VEGAN 6,00 €
- Chili sin Carne: Bunte Bohnenpfanne mit Tomaten, Mais und 7,50 €
- Bohnenkraut & Reis //VEGAN

DONNERSTAG

- Aloo Gobi - Indisches Kartoffelgericht mit Blumenkohl // VEGAN 6,00 €
- Azukibohnen-Dal mit Spinat (13) & Reis//VEGAN 7,50 €

FREITAG

- Paprikasuppe mit Kürbiskernen (8,9) // VEGAN 6,00 €
- Chili sin Carne - Bunter Bohnenpfanne mit Mais & Reis // VEGAN 7,50 €

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
11Sesam
12 Schwefeldioxid und
Sulphate
13 Lupinen

UNVERPACKTLADEN • BISTRO • CAFÉ
UNVERPACKT
am Meer

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