



GRAN-GUSTO
Catering

gekocht vom Gran-Gusto- Team

MITTAGSTISCH

FRISCH & REGIONAL



DE-ÖKO-007

WOCHENPLAN

10.-14.AUGUST 2026

TÄGLICH VON 11-14 UHR

MONTAG

- Mercimeck Corbasi - türkische rote Linsen Suppe mit Kartoffelwürfeln (9) // VEGAN 6,00 €
- Cremiges Spitzkohl Curry mit Apfelwürfeln und Soja Joghurt (9) & Reis // VEGAN 7,50 €

DIENSTAG

- Champignons-Cremesuppe mit Rosmarin (9,7) // VEGAN 6,00 €
- Persisches Curry mit Tomaten, Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, dazu Joghurt-Topping mit Gurken und Minze & Reis // VEGAN 7,50 €

MITTWOCH

- Maultaschen Suppe mit Lauchzwiebeln (1a,3,9) // VEGAN 6,00 €
- Thai-Curry mit Broccoli, Blumenkohl und Röstmandeln (9) & Reis // VEGAN 7,50 €

DONNERSTAG

- Rote Linsen-Eintopf mit Kokosmilch & Ingwer // VEGAN 6,00 €
- Aubergine- Korma mit grünen Bohnen [9] & Reis // VEGAN 7,50 €

FREITAG

- Paprikasuppe // VEGAN 6,00 €
- Erbsen-Dal mit Süßkartoffeln & 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
11 Sesam
12 Schwefeldioxid und
Sulphate
13 Lupinen

UNVERPACKTLADEN • BISTRO • CAFÉ
UNVERPACKT
am Meer

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