



GRAN-GUSTO
Catering

gekocht vom Gran-Gusto- Team

MITTAGSTISCH

FRISCH & REGIONAL

WOCHENPLAN

DE-ÖKO-007



22.-25. SEPTEMBER 2026
TÄGLICH VON 11-15 UHR

MONTAG geschlossen

DIENSTAG

- Frech & Spicy: Kimchi Suppe mit Pilzen, Kartoffeln und Tempeh (9,6)// VEGAN 6,00 €
- Chana Masala: Duftende Kichererbsen Pfanne mit Tomaten, Aprikosen und Rosmarin (13p)& Reis // VEGAN 7,50 €

MITTWOCH

- Paprika-Samtsuppe mit Kokosmilch (9)// VEGAN 6,00 €
- Blumenkohl-Broccoli Curry verfeinert mit Soja-Joghurt und Kürbiskernen (9,6)& Reis // VEGAN 7,50 €

DONNERSTAG

- Kartoffelsuppe mit Räuchertofu und Lauch (9,6)// VEGAN 6,00 €
- Cremige Spitzkohl Pfanne mit Apfel, Möhrchen und Dill verfeinert mit Schmand Topping (7,9)& Reis //VEGETARISCH 7,50 €

FREITAG

- Mais, Champignon, Paprika-Suppe (9) // VEGAN 6,00 €
- Persisches Curry mit Tomaten, Kartoffeln und Auberginen & Reis // VEGAN 7,50 €
- Thai Curry mit Broccolie und Blumenkohl(9) & 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