GRAN-GUSTO Catering

gekocht vom Gran-Gusto- Team

MITTAGSTISCH

FRISCH & REGIONAL

WOCHENPLAN

DE-ÖKO-007

10.-13.NOVEMBER 2026

TÄGLICH VON 11-15 UHR

MONTAG geschlossen

DIENSTAG

- Herbstliche Röstgemüse Samtsuppe (9) mit Brezel-Croutons (1a,10) // VEGAN — **7,00 €**
- Champignons Curry mit Prinzessbohnen und Mais (9) & Reis // VEGAN — **8,50 €**

MITTWOCH

- Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (9) // VEGAN — **7,00 €**
- Spitzkohl Pfanne mit Apfel und Dill verfeinert mit veganem Joghurt und Rosmarin (6) & Reis // VEGAN — **8,50 €**

DONNERSTAG

- Bunte Pizza Suppe mit Paprika, Tomaten und Mozzarella (9,1a,7) // VEGETARISCH — **7,00 €**
- Erbsen Dal mit Süßkartoffeln, Mango und Kokos (9) & Reis // VEGAN — **8,50 €**

FREITAG

- Linsen-Eintopf mit Tomate “Bologneser Art” (9,13r) // VEGAN — **7,00 €**
- Kürbiscurry mit Sojajoghurt, Rosinen, Cranberries & Reis // VEGAN — **8,50 €**

SALAT - jeden Tag alternativ oder dazu

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

Speiseplan: unverpacktammeer.de/menu

Allergenenliste:
1a Weizen / 1b Dinkel / 1c Korasan / 1d Roggen / 1e Gerste / 1f Hafer
3 Eier
5 Erdnüsse
6 Soja
7 Milch / Laktose
8g Mandeln / 8h Haselnüsse / 8i Walnüsse / 8k Pekannüsse / 8l Paranüsse / 8m Pistazien / 8n Macadamia
9 Sellerie
10 Senf
11Sesam
12 Schwefeldioxid und Sulphate
13o Süßlupinen / 13p Erbsen / 13q Bohnen / 13r Linsen

UNVERPACKTLADEN • BISTRO • CAFÉ
UNVERPACKT am Meer

Hans-Beimler-Str. 1-3 im DLZ