

26. September bis 07. Oktober



Wochentag		KW 39	Preis	☑
Montag 26.09	①	Rindfleischfrikadellen mit getrockneten Tomaten, Basilikum-Gnocchi und Mandel-Romanesco	9,50 €	
veggie	②	Feldsalat mit Heidelbeeren, Radieschen, Pak Choi, Karottengrünzeug, Gurke und Himbeervinaigrette	9,00 €	
Dienstag 27.09	①	Spitzkohl-Kräuterseitling-Rinderrouladen mit Leipziger Allerlei und Stampfkartoffeln	10,00 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, jungem Spinat, Teriyaki-Paprika, Pinienkernen und Parmesan	9,50 €	
Mittwoch 28.09	①	Seeteufel mit Olivenöl und Garam Masala, Fenchel, grünen Tomaten, Drillingen und Zitronen-Thymian	91050 €	
veggie	②	Brokkoli-Salat mit gebackener Süßkartoffel, Harissa, getrockneten Tomaten, Schalotten und Rauke	9,00 €	
Donnerstag 29.09	①	Roastbeef Bavaria mit Semmelknödelkruste, hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	10,50 €	
veggie	②	Gerösteter Blumenkohl, Ziegenfrischkäse, Rauke, schwarze Beluga-Linsen, Koriander-Soja-Joghurt	9,00 €	
Freitag 30.09	①	Gulasch Szegediner Art mit Paprika, viel saftigem Kraut, Salzkartoffeln und creme fraiche	9,50 €	
veggie	②	Schupfnudel-Pfanne mit Kräutersaitlingen, Kokosmilch, Orangenfilets, Chicorée, Pastinaken und Olivenkraut	9,00 €	

Wochentag		KW 40	Preis	☑
Dienstag 04.10	①	Geschnetzeltes vom Huhn in Tomaten-Currysoße mit Wildreis	9,50 €	
veggie	②	Bulgur-Limetensalat mit Gurke, Mango, marokkanischer Minze und Kokosjoghurt	9,00 €	
Mittwoch 05.10	①	Köttbullar in Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	9,50 €	
veggie	②	Pasta-Spinat-Pfanne mit gebratener Paprika, gerösteten Erdnüssen und Kokosmilch	9,00 €	
Donnerstag 06.10	①	Rindergulasch mit Paprika, Frühlingslauch, Zwiebeln und Pasta	9,50 €	
veggie	②	Kräuter-Zitronen-Risotto mit Lauch, Sellerie, Aubergine und glasierten Honig-Karotten	9,00 €	
Freitag 07.10	①	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Buttererbsen und Bratkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Indisches Süßkartoffelcurry mit gelben und roten Linsen, Ingwer, Koriander und grünen Bohnen	9,00 €	

Heute bestellen und *heiß* nach Hause liefern lassen



10. bis 21. Oktober



Wochentag		KW 41	Preis	☑
Montag 10.10	①	Hähnchen Gyros mit Tzatziki, Balkanreis und hausgemachten Weißkrautsalat	9,00 €	
veggie	②	Orangen-Dattelnbowl mit Mango, Avocado, rote Bete, Mais, Tomaten und Teriyaki-Apfeldressing	9,50 €	
Dienstag 11.10	①	Königsberger Klopse in leichter Kapernsoße, rote Bete und Petersilienkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Buchweizen-Gemüse mit Pastinaken, Salbei, Karotten und Zitronensoße	9,00 €	
Mittwoch 12.10	①	Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Karottengemüse und Butterkartoffeln	10,50 €	
veggie	②	Tortellini - Spinauflauf mit Pesto, Paprika, Mais, Basilikum, Cashewmilch überbacken	9,00 €	
Donnerstag 13.10	①	Kasseler Krustenbraten mit Thymiansoße, Röstkartoffeln und Sauerkraut	9,50 €	
veggie	②	Tex-Mex Enchiladas gefüllt mit Zucchini, Mais und Aubergine, gratiniert mit Kräutercrème	9,00 €	
Freitag 14.10	①	EventCater's Edelfisch - Frikadelle hausgemacht mit Kartoffelsalat, Remoulade und Gurkensalat	9,00 €	
veggie	②	Aubergine gebacken mit Harissa, Granatapfelkernen und Datteln auf Linsenragout	9,00 €	

Wochentag		KW 42	Preis	☑
Montag 17.10	①	Oldesloer Hähnchenbrust, geschmort mit Orangen-Fenchel, dazu Zucchini und Jasminreis	9,50 €	
veggie	②	Lasagne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Aubergine und Gartenkräutern	9,00 €	
Dienstag 18.10	①	Beefsteak mit Feta und Bärlauch, grünen Bohnen und Djuvec-Reis	9,50 €	
veggie	②	Mango-Papaya-Salat mit Radieschen, gerösteten Nüssen, Limette und Trauben-rote Bete-Reis	9,00 €	
Mittwoch 19.10	①	Zweierlei Kohlroulade mit Rinderhack, leckere Schmorsoße und Erbs-Kartoffelpüree	9,50 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Donnerstag 20.10	①	Rinderschmorroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Spitzpaprikaschoten gefüllt mit Blumenkohlreis und Zucchini, gratiniert mit Kokoscreme	9,00 €	
Freitag 21.10	①	„Timmendorfer“ Gemüse-Fisch-Auflauf, Kartoffel, Sellerie, Lauch, Creme Fraiche & Senfsauce	9,00 €	
veggie	②	Mais-Falafel im Pankomantel auf Tomaten-Kräutersud und Süßkartoffel-Hummus Püree	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Schaschlik mit Tomatenreis 7,90 €

④ Kohlrabiacremesüppchen mit Teriyaki-Hähnchenbrust & Sesam 4,90 €

⑤ Nudelauf mit Schinken-Sahne-Soße 6,90 €

⑥ Waldbeeren-grütze mit Vanillesoße 4,50 €

Täglich bestellbar

③ Steckrübenmus mit Kasseler und Kohlwurst 8,50 €

④ Winter-Eintopf mit Mettwurst und Majoran 6,00 €

⑤ Schwarzwurzel-Salat mit Rauchforelle, Nusscrunch, Kräutersaitlingen und Limette 7,50 €

⑥ Allgäuer Käsespätzle 7,90 €

24. bis 28. Oktober

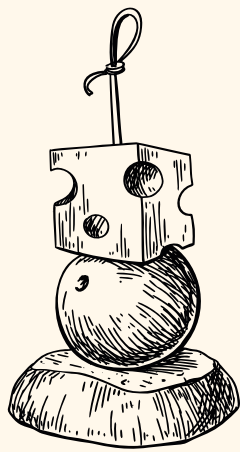


Wochentag		KW 43	Preis	☑
Montag 24.10	①	Frikassee vom Huhn, mit grünem Spargel, Karotten und Gemüselangkornreis	9,50 €	
veggie	②	Ebly-Paella mit Rauchtoufu, Frühlingslauch, grünen Bohnen und bunten Karotten	9,00 €	
Dienstag 25.10	①	Frikadelle Hausfrauenart mit Mischgemüse in Rahm und Butterkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Tortillas gefüllt mit gebackenem Kürbis, Avocado, Mango und Tomate	9,00 €	
Mittwoch 26.10	①	Omas Wirsingroulade in Rahm mit Kartoffelstampf und Karottensalat	9,50 €	
veggie	②	Ofen-Süßkartoffel mit Auberginecreme, Avocado, Haferjoghurt und Dattel-CousCous	9,00 €	
Donnerstag 27.10	①	Cordon Bleu von der Putenbrust mit Erbsen, Möhrchen und gerösteten Ofenkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Zucchini-Karottenbratlinge mit Haferjoghurt, Romasalatzerzen und Apfel-Rotkrautsalat	9,00 €	
Freitag 28.10	①	Seemanns - Labskaus „Hamburger Art“ Rollmops, Matjes, Gewürzgurken und Corned Beef	9,50 €	
veggie	②	Indischer Gemüseintopf mit Aubergine, Tomate, Edamame und gerösteten Kartoffeln	9,00 €	

Fingerfood Selection

Wraps mit Hähnchenbrust und Hummus
Süßgrasfalafel mit Dip
gebratene Pimientos
Roma Tomaten mit Mozzarella
gebeizter Wacholder-Limetten Lachs
Minigourmetti mit Mailänder Salami und Camembert
Ligurische Oliven
Datteln im Baconkleid
Brotkorbauswahl mit 2erlei Dip

ab 19,95€/ Person



Täglich bestellbar

③ Kasseler mit Schmorkraut und Kartoffelstampf 8,50 €

④ Erbseneintopf mit Speck und Wiener Schnitzelwurst 4,90 €

⑤ Maultaschensalat mit Brokkoli, Radieschen und Bacon 6,50 €

⑥ Heißer Milchreis mit Zimt und Zucker 4,50 €

EVENTCATER



Herbstgerichte

Klassiker, neue Kreationen, vegetarisch & vegan

Konfirmation, Taufe, Geburtstag, Hochzeit sowie Team & Business Meetings.
Lassen Sie sich von unseren Wunschfüllern ein Angebot erstellen.

👤 Hagen, Lindemann GbR

✉ info@eventcater.de

☎ 040 - 52595446

🌐 www.eventcater.de

🏠 Fabriciusstraße 123, 22177 Hamburg

📞 040 - 52595447 WhatsApp

01. bis 12. August



Wochentag		KW 31	Preis	☑
Montag 01.08	①	Gerstoni-Lauch-Risotto mit Paprika, Harissa, Majoran, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Erdnüssen	10,50 €	
veggie	②	Fenchel-Apfel-Salat mit Sauerampfer, Brokkoli, grobem Meersalz und Granatapfelsirup	9,50 €	
Dienstag 02.08	①	„New York Stripolin Steak“ mit Parmesan-Pestokruste, grünem Spargel im Bacon-Kleid & Süßkartoffelspalten	12,50 €	
veggie	②	Büffelmozzarella-salat mit jungem Blattspinat, Kirschtomaten, Balsamico-zwiebeln und Mango	9,50 €	
Mittwoch 03.08	①	Kartoffel-Zucchini-Rösti mit hausgebeiztem Wacholder-Lachs, Apfel-Fenchelsalat und Dillschmand	9,90 €	
veggie	②	Maultaschen-Salat mit Spinat, Feldsalat, Blaubeeren, Maracuja-Chilidressing	10,50 €	
Donnerstag 04.08	①	Spargelrisotto mit geröstetem Blumenkohl , Parmesan und Prime Beef Streifen	11,00 €	
veggie	②	provenzalisches Ratatouille mit Tomaten, Auberginen, roten Zwiebeln, gelben und grünen Zucchini	9,90 €	
Freitag 05.08	①	Dorschfilet mit Limette, Buttergemüse Dijon-Senfsoße und Dillkartoffeln	10,50 €	
veggie	②	Pfannkuchen-Röllchen mit Gewürz-Bulgur, Feta, Paprika, Rauke und Joghurt-Minzsoße	9,50 €	

Täglich bestellbar

③ Grillteller mit Nackensteak, Röstbratwurst, BBQ-Hähnchenbrust, Grillgemüse, Wedge + Sour Creme 12,00 €

④ Spargeleremesstüppchen mit Rauchlachs 6,00 €

⑤ Tortellini in Schinken-Sahne Sauce 7,50 €

⑥ Rote Hausmachergrütze mit Vanillesoße 5,90 €

15. bis 26. August



Wochentag		KW 33	Preis	☑
Montag 15.08	①	Curryreispfanne mit Erbsen, Zucchini, Cashewkernen, Kokosmilch, Paprika und BBQ Hähnchen Tranchen	10,50 €	
veggie	②	Cous-Cous-Pastinaken-Salat mit Edamame, Radieschen, Mangold, Croutons und Sylter Dressing	9,50 €	
Dienstag 16.08	①	Gärtnerin-Omelett mit kleinen Kartoffeln, Karotten, Champignons, Cheddar, Schinken, Ei und Kräutern	9,00 €	
veggie	②	Antipasti: Parmesan, Röstbrot, Oliven, Pilze, Karotten, Aubergine, Paprika... leicht und lecker mariniert	10,50 €	
Mittwoch 17.08	①	Gegrilltes Hacksteak mit Feta, Rosmarin, Bärlauch, Zuchingemüse und Ofenkartoffeln	9,50 €	
veggie	②	Mango Passion Bowl mit Passionsfrucht, Gurke, Paprika, Mango, Sprossen, Haselnuss, rote Beete Reis	9,00 €	
Donnerstag 18.08	①	Pannfisch-Gratin: Kartoffeln, Zwiebeln, Lachs, Kümmel, Senf, Gewürzgurke, Rahm und Pak Choi	9,50 €	
veggie	②	Gefüllte Spitzpaprikas mit Feige-Mangosalat, Datteln, Ziegenkäse und Zitronenmelissen Joghurt	9,00 €	
Freitag 19.08	①	Salato-Portobello mit Karotten, Kohlrabi, Senfrauke, Honigtomaten, gebratenen Filetstreifen und Holunder	8,50 €	
veggie	②	Tortellini mit Ricotta-Füllung, Brokkoli, Paprika, Süß-salzige Mandeln und Dillhaselnusssoße	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Hähnchenschenkel mit Paprika und Reis 7,50 €

④ Kaltes Gurken-Avocado-süppchen mit Chili und Limette 5,50 €

⑤ Curry-Reis-Salat mit Porree, Erbsen, Ananas und Rotbarschfilet 7,50 €

⑥ Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelsplittern, Apfelkompott und Vanillesoße 7,90 €

29. August bis 09. September



Wochentag		KW 35	Preis	☑
Montag 29.08	①	Putenbrust-Medaillons, Pflaumen BBQ-Rauchsoße, Fenchel-Paprikagemüse und Tomatenreis	8,50 €	
veggie	②	Quinoa-Blumenkohl-Salat mit roten Zwiebeln, Lauch, Rucola, Aprikosen, Walnuss & Orangen-Misodressing	9,00 €	
Dienstag 30.08	①	Tandoori-Rippchen mit Lauch-Fenchelgemüse, Sellerie-Kartoffelpüree und Joghurt-Tomaten-Sauce	9,00 €	
veggie	②	Gegrillte Aubergine mit Harissa, Parmesan, Edamame, Tomaten-Zucchini-salat, Olivenöl und Meersalz	9,50 €	
Mittwoch 31.08	①	Steinbeißer al Limone, mit Mandel-Orangen-Quinoa, Raz el Hanout-Karamel-Möhren und Oregano	9,50 €	
veggie	②	indisches Gemüse Dal mit roten Linsen, Ingwer, Kokosmilch, Kurkuma, Kümmel und Naan Brot	9,00 €	
Donnerstag 01.09	①	Rindermedaillons in Burgundersauce, zweierlei Bohnengemüse und Kartoffel-Lauch-Rösti	8,50 €	
veggie	②	Tortellini mit Brunnenkresse, milder Chili, Ingwer, Apfel, Lauch, Ricotta und Mandel-Soja-Sauce	9,00 €	
Freitag 02.09	①	Tortilla-Salat mit Hähnchen, Kidneybohnen, Gouda, Gemüsemais, Schalotten, Tomatensalsa & Sourcreme	9,50 €	
veggie	②	Süßkartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Romanesco, jungem Blattspinat, Datteln und Ziegenfrischkäse	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Paprikagulasch mit Nudeln 7,50 €

④ Karotten-Ingwer-Süppchen mit gebratener Chorizo 5,50 €

⑤ Milchreis mit Zimt, Zucker und Kirschrugout 5,90 €

12. bis 23. September



Wochentag		KW 37	Preis	☑
Montag 12.09	①	Mariniertes Mandelhähnchen mit Lauch, Zucchini, Erbsen, Orangensoße und Basmatireis	8,50 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Dienstag 13.09	①	Schnitzel Cordon bleu klassisch mit Erbsen und Wurzeln in Rahm, dazu Kartoffelstampf	8,50 €	
veggie	②	Zucchini-Süßkartoffelbratling mit Borretsch, auf Tomaten-Lauchsalat und rotem Hummus	9,00 €	
Mittwoch 14.09	①	Cremiges Risotto ala Milanese mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und gebratenen Prime Beef Streifen	9,00 €	
veggie	②	Dinkelpfannkuchen mit Ziegenfrischkäse und jungem Blattspinat, getrockneten Tomaten und Limettenöl	9,00 €	
Donnerstag 15.09	①	Hamburger Backfischfilet im Knuspermantel mit Senfsoße, Buttergemüse und Salzkartoffeln	8,50 €	
veggie	②	Schupfnudel-Champignonpfanne mit Chinakohl, Sojasoße, Frühlingslauch und gerösteten Pinienkernen	9,00 €	
Freitag 16.09	①	Asiatisches Wok Gemüse mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Bambus und Hoisin-Soße	9,50 €	
veggie	②	Linsennudel-Salat mit Mozzarella, Cherrytomaten, Heidelbeeren und Minzjoghurt	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Lasagne Bolognese mit Parmesan 6,50 €

④ Kohlrabi Cremesuppe mit Süßkartoffelwürfeln 5,50 €

⑤ Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Gartensalat 7,50 €

⑥ Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelsplittern und Apfelkompott 6,90 €

Wochentag		KW 31	Preis	☑
Montag 08.08	①	Cesar Salat klassisch mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Croutons, Parmesan, und gebratener Hähnchenbrust	9,50 €	
veggie	②	Orientalischer Auberginen-Wrap mit Lauch, Babyspinat, Karotten, Joghurt & Halloumi	10,00 €	
Dienstag 09.08	①	Pfirsich-Austernpilz-Risotto mit Parmesan, gerösteten Mandeln und Scampi Aglio e Olio	9,50 €	
veggie	②	Herzhafter Curry-Crepe mit grünem Spargel, Romanescogrünzeug, Pak-Choi-Salat und Minzjoghurt	9,50 €	
Mittwoch 10.08	①	Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Bohnen, Rucola und gebratener Hähnchenbrust	9,50 €	
veggie	②	Basilikum-Käsespätzle mit Büffelmozzarella, Schweizer Bergkäse, Cheddar und Ochsenherztomaten	9,50 €	
Donnerstag 11.08	①	Paprika-Sahne-Medaillons mit Oregano, Zucchini-Auberginen-Ratatouille und Tortellini	9,50 €	
veggie	②	„Panzanella“ Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Sprossen, roten Zwiebeln, Basilikum und gelber Beete	9,00 €	
Freitag 12.08	①	Lammkräuterbällchen mit Zaatar, Süßkartoffel, grünen Bohnen und Tomaten-Zucchini-rugout	11,00 €	
veggie	②	„imam bayildi“ Aubergine gefüllt mit Tomaten, milden Peperoni, Rosmarin, Zwiebeln, Zimt und Oliven	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Bollywood Bowl mit Römersalat, Tandoori-Hähnchen, Zuckerschoten, Gurke, Tomaten, Cashewnüssen, Joghurt-Minzdressing 9,50 €

④ Thai Curry Suppe mit Mango, Zitronengras und Basmatireis 5,50 €

Black-Tiger-Garnelen + 3,00 €

⑤ Cevapcici mit Djuvekreis und Ajvar 8,50 €

⑥ Hefekloße mit Kirschen 6,90 €

Wochentag		KW 34	Preis	☑
Montag 22.08	①	lauwarmer Gnocchi-Salat mit Radicchio, Dillsoße, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Buttermakrele	8,50 €	
veggie	②	Tha Curry mit Soba-Nudeln, Bambus, schwarzen Bohnen, Edamame, rote und gelber Beete	9,00 €	
Dienstag 23.08	①	Limetten-Risotto mit Spinat, Schalotten, Mascarpone, Tomaten, Parmesan und Hähnchen im Sesam-Kleid	9,50 €	
veggie	②	Rote Beete-Apfel-Salat mit Fenchel, Gartenkräutern, Rucola, Walnüssen und Gewürz-Fetawürfel	9,00 €	
Mittwoch 24.08	①	Florentiner Schweinelenden-Röllchen mit Haselnuss-Cheddar-Füllung, Tagliatelle und Bärlauch Rahm	9,50 €	
veggie	②	Cremiges Auberginen - Curry mit Kichererbsen, Wildreis, Sprossen und Koriander-Soja-Joghurtsoße	9,00 €	
Donnerstag 25.08	①	Kräuter-Roastbeef mit Hausremoulade, Rauke, Radieschen-Tomatensalat und Kartoffelquiche	10,50 €	
veggie	②	Kartoffel-Brokkoli-Salat mit Balsamico-Schalotten, Kapern, schwarzem und weißem Rettich & Vinaigrette	9,00 €	
Freitag 26.08	①	Asiatisches Wok Gemüse mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Bambus und Hoisin-Soße	9,50 €	
veggie	②	Linsennudel-Salat mit Mozzarella, Cherrytomaten, Heidelbeeren und Minzjoghurt	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Lasagne Bolognese mit Parmesan 6,50 €

④ Kohlrabi Cremesuppe mit Süßkartoffelwürfeln 5,50 €

⑤ Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Gartensalat 7,50 €

⑥ Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelsplittern und Apfelkompott 6,90 €

Wochentag		KW 36	Preis	☑
Montag 05.09	①	Erdnuss-Gemüse-Curry mit Putenbrust, Edamame, Koriander, Kokosflocken und Paprikareis	9,50 €	
veggie	②	Tortellini mit Rucola, Cherrytomaten, karamellisierten Walnüssen Honigschmandsoße	9,00 €	
Dienstag 06.09	①	Schweizer Lendenpfännchen mit Käse gratiniert, Karottengemüse, Spätzle und Rahmssoße	9,00 €	
veggie	②	Slow bake Aubergine mit Harissa, Granatapfelkernen, Brokkoli, Ochsenherztomaten und Joghurt	9,00 €	
Mittwoch 07.09	①	Geschnetzeltes Boeuf Stroganoff vom Kalb mit Paprika, Waldpilzen und Tagliatelle	9,50 €	
veggie	②	Gebratener Pak Choi mit Gewürz-Gerste, Mais, Radieschen und Matcha-Tee-Vinaigrette	9,00 €	
Donnerstag 08.09	①	Schwedische Hackbällchen in Rahmssoße mit Champignons, Kartoffelpüree und Preiselbeeren	8,00 €	
veggie	②	Sommerlasagne ala EventCater mit bunten Karotten, Schlangenaubergine, Mozzarella und Haselnussmilch	9,00 €	
Freitag 09.09	①	„Hamburger Labskaus“ mit Rollmops, Gewürzgurken, Tomaten, Corned Beef und Spiegelei	8,50 €	
veggie	②	Semmelknödel mit Blattpetersilie, Paprika, Pilzrahmgout und karamellisierten Erdnüssen	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Vesper Platte: Schinken, Käse, Salami, Frischkäse, Butter, Capresesalat, Gurken, Radieschen, Trauben, Vollkornbatzen 9,50 €

④ Holstensteiner Karottensuppe 5,50 € mit Wiener + 1,50 €

⑤ Kartoffel-Lauch-Rösti mit geräuchertem Lachs und Honigsenfsoße 7,50 €

⑥ Allgäuer Käsespätzle 7,90 €

Wochentag		KW 38	Preis	☑
Montag 19.09	①	Basilikum-Hähnchen auf Pasta, mit einem Hauch Limette, Pesto, Thymian uns Parmesan	8,50 €	
veggie	②	Pasta mit gebratenen Waldpilzen, Spinat, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €	
Dienstag 20.09	①	Griechisches Gyros mit Tomaten-Paprika-Reis, angemachtem Weißkraut und Tzatziki	9,00 €	
veggie	②	Rotes Thai-Curry mit Safttomaten, Süßkartoffeln, gelber Zucchini und milder Maracuja-Kokosmilch	9,50 €	
Mittwoch 21.09	①	Rinderhüftsteak mit gegrilltem Paprikagemüse, BBQ Rauchsoße und Kartoffel Wedges	9,50 €	
veggie	②	Kleine Drillinge, knusprig gebacken, mit Sesam und Teriyaki auf Gemüsebeet und Kräuter-Tomatensud	9,00 €	
Donnerstag 22.09	①	„Con Petti di Pollo“ Penne mit Hähnchenbruststreifen, Brokkoli, Mozzarella und Tomaten-Sahnesoße	8,50 €	
veggie	②	Avocado-Tomaten-Wrap mit Pak Choi Salat, roten Bohnen und Joghurt-Vanille-Chili-Dip	9,00 €	
Freitag 23.09	①	Pasta mit Zitronengrasschaum, gebratenem Lachsfilet, bunten Cherrytomaten und Zucchini	9,50 €	
veggie	②	Gewürz-Blumenkohl mit Kurkuma, Honig, Paprika, Auberginen-Püree und Mandelmilch	9,00 €	

Täglich bestellbar

③ Backkartoffel mit Paprika und Butter cremig gerührt, dazu Mais, Champignons, Kidneybohnen und Feta 6,90 €

mit Rinderfiletstreifen oder Hähnchenbrustfilet +2,50 €

④ Wirsing-Linsen-Eintopf mit Zwiebeln, Möhren und Rindfleischbällchen 6,00 €

⑤ Omas Vanillepudding mit heißen Kirschen 5,90 €