



# MITTAGSTISCH

12:00-14:00 Uhr

**zuka solicafē**

	<b>MENÜ</b> Woche 19.09.23	<b>regionale Zutaten</b>	<b>internationale Zutaten</b>	<b>Allergie Info</b>
<b>DIENSTAG</b>	Mangold-Quiche mit Tomaten-Birnen-Salat	Gemüse, Mehl, Eier, Obst		Lactose, Dinkel, Eier
<b>MITTWOCH</b>	Sauerkraut im Blätterteig, Schneekartoffeln, Trauben- Cranberry-Glace*	Gemüse, Sauerkraut, Trauben	Blätterteig	Gluten, Senf
<b>DONNERSTAG</b>	Kartoffel-Estragon- Baumkuchen auf Rote- Bete-Püree & Schafskäsesauce	Gemüse, Kräuter, Mehl, Eier	Schafskäse	Lactose, Dinkel, Eier
<b>FREITAG</b>	Gemüsedumpling mit rotem Linsensalat und Sesamdip*	Gemüse, Mehl	Sesam, rote Linsen	Dinkel, Sesam

\*vegan bzw. vegan möglich



## WARUM SAISONAL, REGIONAL UND ÖKOLOGISCH?

Bei uns wird ausschließlich mit ökologischen und fair gehandelten Zutaten gekocht. Soweit möglich, verwenden wir saisonale und regionale Produkte von uns bekannten Produzent\*innen. Da manche Produkte wie zum Beispiel Kaffee, Reis und Pfeffer nicht regional wachsen, achten wir hier besonders auf einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln, auf transparente Lieferketten und auf faire Arbeitsbedingungen. Nachhaltigkeit und soziale Gerechtigkeit ist uns wichtig und dafür engagieren wir uns. **Weitere Informationen findet ihr unter: [www.zlev.de](http://www.zlev.de)**