

Wochenplan ab Montag, den 26. Mai 2026

Tomaten-Käse-Topf

mit gemischtem Hack, Kartoffelstücken, frische Champies, mildem Ajvar, rotem Paprika & Schmelzkäse

rind & schwein; no. 21

klein (4,50€), mittel (6,00€) oder groß (8,00€)

Ratatouille-Gemüsesuppe

auf Pasta; mit Zucchini, Staudensellerie, Tomaten & Auberginen; abgeschmeckt mit französischen Kräutern; wahlweise mit geriebenem Mozzarella

vegetarisch; no.130

klein (4,00€), mittel (5,50€) oder groß (7,50€)

Sächsische Kartoffelstüppchen

mit Möhren, Sellerie & Majoran; abgeschmeckt mit Liebstöckel und Muskat; wahlweise mit Wiener Würsten (zzgl. 0,50 bzw. 1,00€)

vegan oder mit schwein; no.6

klein (2,50€), mittel (4,00€) oder groß (6,00€)

Mango-Currysüppchen

auf CousCous; mit Kartoffeln und Sellerie; abgeschmeckt mit Kokosmilch und etwas Kurkuma

vegan, no.126

klein (4,00€), mittel (5,50€) oder groß (7,50€)

Grießbrei

klassisch mit Zucker & Zimt, mit Kirschen oder Apfelmus (je 50 cent extra)

vegetarisch; no.60

klein (2,50€), mittel (4,00€) oder groß (6,00€)

Mittwochs gibt's Milchreis.

Tagessuppe am Montag

frei

Tagessuppe am Dienstag

Moog Dal

indische Rote-Linsen-Suppe mit Blattspinat; abgeschmeckt mit Kreuzkümmel & Ingwer

vegan; no.182

klein (3,50€), mittel (5,00€) oder groß (7,00€)

Tagessuppe am Mittwoch

Feines Hühnerfrikassee

auf Langkorneis; mit Spargelstücken, Möhren, Erbsen & Schlagsahne

huhn; no. 18

klein (4,50€), mittel (6,00€) oder groß (8,00€)

Tagessuppe am Donnerstag

Irish Stew

mit Lammfleisch, auf Gräupchen; mit Karotten, Staudensellerie und Guinnessbier

lamm, alk; no.96

klein (5,00€), mittel (6,50€) oder groß (8,50€)

Tagessuppe am Freitag

Parmesansuppe

mit grünem Spargel, Schalotten; abgeschmeckt mit etwas Weißwein & Sahne

vegetarisch; no.92

klein (4,00€), mittel (5,50€) oder groß (7,50€)

Unsere Liste aller Allergene findest du hier - [zusatzstoffe_25](#)

Da wir ohne fertige Brühen und ohne explizite Geschmacksverstärker kochen und gleichzeitig doch sehr auf Geschmack bedacht sind, bitten wir davon auszugehen, dass in allen Suppen Zwiebel verarbeitet wird. Auch die Verwendung der Knolle des Knoblauch wird nicht explizit ausgewiesen, ist aber genau wie Salz, schwarzer Pfeffer oder Paprika essentiell für's Erlebnis.