löffelBar ab 20. Oktober 2025

Französischer Hackfleischtopf

mit Kartoffeln, Champignons, Zucchini und Auberginen; abgeschmeckt mit Kräutern der Provence

rind & schwein; no. 59

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

Tomaten-Mozzarella-Suppe

auf Pasta; mit Staudensellerie und etwas Balsamico-Essig

vegetarisch; no.44

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

Sächsische Kartoffelsüppchen

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€)

Indisch Dal

aus Roten Linsen; mit Kokosmilch, Tomaten & frischem Ingwer; abgeschmeckt mit Kurkuma und ein wenig Chili

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

Gorgonzola-Blattspinatsuppe

auf Bandnudeln; mit Kartoffeln und Schlagsahne; abgeschmeckt mit Muskat

vegetarisch; no.66

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

Tagessuppe am Dienstag

Feines Hühnerfrikassee

auf Langkorneis; mit Spargelstücken, Möhren, Erbsen & Schlagsahne

huhn, no.18

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

Tagessuppe am Mittwoch

Kichererbsen-Eintopf

auf CousCous; mit Kokosmilch, Bananen, etwas Erdnuss, Zitrone

vegan; no.77

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

Tagessuppe am Donnerstag

Kesselgulasch

mit Rindfleisch, Kartoffeln, Möhren und Paprika; abgeschmeckt mit Rotwein

rind, alk; no.165

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

Tagessuppe am Freitag

Seelachs-Chowder

mit Kartoffeln, Lauch, Karotten und Möhren; abgeschmeckt mit schwarzem Pfeffer und Zitrone

fisch; no.83

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

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.