

Menu
May 20-24, 2024



- Mediterranean minced meat pan with tomato & leek vegetables, fresh herbs and basmati rice ^{1,7,8}
Mediterrane Hackpfanne mit Tomaten-Lauch-Gemüse, frischen Kräutern und Basmatireis ^{1,7,8}

EUR 9.90

- Chicken fillet with mushroom cream sauce, mashed potatoes and a side salad ^{1,6,8,9}
Hähnchenfilet mit Pilzrahmsauce, Kartoffelpüree und Beilagensalat ^{1,6,8,9}

EUR 9.90

- “Vegan climate plate” – Vegetable curry with basmati rice and fried glass noodles ^{1,11,12,15}
„Veganer Klimateller“ – Gemüsecurry mit Basmatireis und frittierten Glasnudeln ^{1,11,12,15}

EUR 9.90

- Vegetarian vegetable quiche with herb quark and a side salad ^{1,6}
Vegetarische Gemüsequiche mit Kräuterquark und Beilagensalat ^{1,6}

EUR 9.90

- Colorful spring salad with grilled vegetables, sweet & sour lentils and pineapple on colorful leaf lettuce, served with baguette ^{1,7,8}

*Bunter Frühlingssalat mit Grillgemüse, süß-sauren Linsen und Ananas auf buntem Blattsalat,
dazu Baguette* ^{1,7,8}

EUR 9.90

Minerva salad / Minerva Salat: - small / klein EUR 3.30 - large / groß EUR 4.90

Soup of the day / Tagessuppe: - small / klein EUR 3.30 - large / groß EUR 4.90

Cake/dessert – Kuchen/Dessert: EUR 2.50

List of allergens: 1 = grains, 2 = fish, 3 = crustaceans, 4 = sulphur dioxides and sulfites, 5 = celery, 6 = milk and lactose, 7 = sesame seeds, 8 = nuts, 9 = eggs, 10 = lupins, 11 = mustard, 12 = soy, 13 = molluscs, 14 = peanuts, 15 = garlic

Allergen-Verzeichnis: 1 = Getreide, 2 = Fisch, 3 = Krebstiere, 4 = Schwefeldioxide und Sulfite, 5 = Sellerie, 6 = Milch und Laktose, 7 = Sesamsamen, 8 = Nüsse, 9 = Eier, 10 = Lupinen, 11 = Senf, 12 = Soja, 13 = Weichtiere, 14 = Erdnüsse, 15 = Knoblauch

