

August 2026


LOKALGOLD.
HEIMAT SCHMECKT

	GERICHT (FLEISCH)	PREIS NETTO	ALLER-GENE
1.	Cajun-Hähnchen-Innenfilets, Süsskartoffelwürfel, Edamame, Paprika und Mais dazu Limetten-Kräuter-Dip	13,90	7
2.	Hähnchenbrust in cremiger Parmesansauce mit Babyspinat, getrockneten Tomaten und mediterranen Kräutern dazu Tagliatelle	13,90	1,7
3.	Pulled Chicken Burrito, Avocado-Tomaten-Salat und Habanero-Frischkäse-Dip	13,90	1,7
4.	Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Grillgemüse, Reis und Tomatensauce	13,90	1,3,7
5.	Rinderhackbällchen in Tomatensauce mit Pasta	13,90	1,3,7
6.	Rinderfrikadelle, Kartoffel-Möhrenstampf und Gurkensalat	13,90	1,3,7
7.	Bolognese (Rind), Pasta und Parmesan	13,90	1,7
8.	Paniertes Schnitzel (Schwein), Paprika-Tomatensauce und Röstkartoffeln	13,90	1,3
9.	Spanische Kartoffelpfanne (Chorizo (Schwein), Drillinge, Paprika, grüne Bohnen, rote Zwiebeln) dazu Mojo-Sauce und Pimentos	13,90	6,7
10.	Ofenkartoffel, Räucherlachs, Sour Creme, Frühlingslauch und Salatbeilage	13,90	4,7

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

August 2026


LOKALGOLD.
HEIMAT SCHMECKT

	GERICHT (VEGETARISCH)	PREIS NETTO	ALLER-GENE
11.	Tortelloni in Käse-Sahne-Sauce mit Romanesco, Kirschtomaten, Zucchini und Paprika	12,90	1,7
12.	Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Kartoffeln	12,90	1,7,9
13.	Vegetarische Bratwurst, mediterraner Nudelsalat und Kräuterbaguette	12,90	1,7,8,9
14.	Spätzle, Rahm-Champignons-Sauce, geschmorte Zwiebeln und Schnittlauch	12,90	1,7,9
15.	Serviettenknödel, Ofengemüse (Möhren, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln), Zitronen-Kräutersauce und Feta Crumble	12,90	1,3,7

	GERICHT (VEGAN)	PREIS NETTO	ALLER-GENE
16.	Falafelbällchen, Tahini-Zitronen-Dip, gerösteter Blumenkohl, Kichererbsen und Couscous	12,90	1
17.	Veganer Döner-Teller (Planted Pulled, Rotkohlsalat, Krautsalat, Tomaten-Gurken, Rote Zwiebeln, Fladenbrot und Tzatziki)	12,90	1,6,10,11
18.	Vegane Moussaka mit Kartoffeln, Aubergine und veganem Mozzarella	12,90	-
19.	Brokkoli Bratling mit Haselnüssen und Sonnenblumenkernen in krosser Mandelpanade, Erbsen, kleine Kartoffeln und Kräuterrahmsauce	12,90	1,8
20.	Spaghetti mit Grünkernbolognese	12,90	1

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere