

Speisekarte InHouse und To Go



MITTWOCH 27.08.2025

Vollkost

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch und Reis - sommerlich mit Tomatensauce und frischen Kräutern (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Gefüllte Paprika mit Hack aus Weizenprotein mit Reis - sommerlich mit Tomatensauce und frischen Kräutern (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Sorbetto „Kir Royal“ mit Prosecco (Nr. 1,2,3,4,15)

DONNERSTAG, 28.08.2025

Vollkost & Vegetarisch

Zucchini-Feta-Puffer mit Joghurdip und Couscous Salat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Apfel-Bleckuchen mit Karamelleis (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 03.09.2025

Vollkost

Nizza Salat mit Kopfsalatherzen, Thunfisch, Kartoffeln, Prinzessbohnen und nativen Olivenöl (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,14,15)

Vegetarisch

Nizza Salat mit Kopfsalatherzen, gekochtem Ei, Kartoffeln, Prinzessbohnen und nativen Olivenöl (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Blaubeer- Pfannkuchen mit Ahornsirup (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 04.09.2025

Vollkost

Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Reis dazu cremige Sauce mit Pilzen, Zwiebeln und Gewürzgurken (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Sojageschnetzeltes Stroganoff mit Reis dazu cremige Sauce mit Pilzen, Zwiebeln und Gewürzgurken (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Donauwelle (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 10.09.2025

Vollkost

Fischfilet Bordelaise mit Kartoffel- Gurken-Salat, knusprige Kräuterkruste, serviert mit leichter Beilage (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,14,15)

Vegetarisch

Kohlrabischnitzel Bordelaise mit Kartoffel- Gurken- Salat, knusprige Kräuterkruste, serviert mit leichter Beilage (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Buttermilch Panna Cotta mit Brombeeren (Nr. 1,2,3,4,16)



Jedes Gericht incl. Dessert kostet 9,90 €

[Online-Reservierung](#)

DONNERSTAG, 11.09.2025

Vollkost & Vegetarisch

Falafel mit Hummus und Taboule -Kichererbsenbällchen mit Joghurt-Dip, Petersilien-Bulgur-Salat (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Zwetschgendatschi (Nr. 1,2,3,4)

MITTWOCH, 17.09.2025

Vollkost

Couscous mit Lamm und Minze-Joghurt, orientalisch gewürztes Lammragout mit Gemüse (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Vegetarisch

Couscous mit Minze-Joghurt und orientalisch gewürztes Gemüseragout (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Nussschmarrn mit Honigeis (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 18.09.2025

Vollkost & Vegetarisch

Mediterrane Gemüse- Lasagne mit Aubergine, Zucchini, Tomaten und Bechamel (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

"Frischer Mozart" Nougatmousse mit Pistazie (Nr. 1,2,3,4,16)

MITTWOCH, 24.09.2025

Vollkost & Vegetarisch

Ratatouille mit Kräuterpolenta - Sommergemüse wie aus der Provence (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Blondie mit Pekannuss (Nr. 1,2,3,4)

DONNERSTAG, 25.09.2025

Vollkost & Vegetarisch

Pasta Pesto Rosso mit Rucola und Pinienkernen (Nr. 1,2,3,4,6,9,10,15)

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren (Nr. 1,2,3,4,16)

Allergene

- Nr. 1 Glutenhaltiges Getreide (1A Weizen, 1B Roggen, C1 Hafer, 1D Gerste, 1E Dinkel)
- Nr. 2 Milch (einschließlich Laktose)
- Nr. 3 Eier
- Nr. 4 Schalenfrüchte
- Nr. 5 Erdnüsse
- Nr. 6 Sojabohnen
- Nr. 7 Lupinen
- Nr. 8 Sesamsamen
- Nr. 9 Sellerie
- Nr. 10 Senf
- Nr. 11 Schwefeldioxid und Sulfide – 10mg/kg
- Nr. 12 Weichtiere
- Nr. 13 Krebstiere
- Nr. 14 Fische
- Nr. 15 Alkohol
- Nr. 16 Gelatine

Zusatzstoffe

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff
- c mit Antioxidationsmittel
- d mit Geschmacksverstärker
- e geschwefelt
- f geschwärzt
- g mit Phosphat
- h gewachst
- g mit Azofarbstoff(en)
- h chininhaltig
- i koffeinhaltig
- j alkoholhaltig
- k mit Süßungsmitteln
- l enthält eine Phenylalaninquelle
- m mit Nitritpökelsalz

Telefon: 0951 91756-10 E-Mail: mittagstisch.bamberg@kolpingbildung.de