

Lunch



 **Beilagensalat** I, K, 3 4,50€

auf Wunsch portionsweise angerichtet, gegen Aufpreis

bunter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Ringelbete, gerösteten Kernen & unser Hausdressing mit Agavendicksaft in großer Schüssel serviert

„unser“ Brot & Dips A 6,90€

Wahl aus zwei hausgemachten Dips:

-  • *Hummus* J, 3
- *Pestocreme* F, G
- *Tomatencreme* F, K, 3
-  • *Erbсенcreme* G
-  • *Rote Bete-Sesam Creme* G, J, 3

 **vegan**



Lunch



- Rote Linsen Suppe mit Hähnchen** *orientalisch mit gerösteten Cashewkernen* 12,10€
(*separat*), geschmortes Tomaten-Oliven-Hähnchen & „unserem“ Brot A, F, G, H, K, 9
- 🌱 **Rote Linsen Suppe** *orientalisch mit gerösteten Cashewkernen (separat) &* 7,90€
„unserem“ Brot H, K
- Penne Bolognese mit Kirschtomaten, Frühlauch & Parmesan** A, E, H, K 11,90€
- 🌱 **Penne Linsenbolognese mit Kirschtomaten & Frühlauch** A, E, G, H, K 11,50€
- Kichererbsenragout mit mediterranem Gemüse, Tomaten & Basmatireis** G, H 11,50€
- 🌱 **Kichererbsenragout mit mediterranem Gemüse, Tomaten & „unserem“ Brot** G, H 11,50€
- Käsespätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln** A, F 13,50€
dazu Bacon 1, 3 +3,50€
- Gelbes Kokos-Curry mit Hähnchen mit buntem Gemüse, Sesam,** 16,50€
Koriander & Basmatireis A, E, I, 2
- 🌱 **Gelbes Kokos-Curry mit buntem Gemüse, Sesam, Koriander & Basmatireis** A, E 13,50€
- 🌱 **vegan**



Lunch



Hähnchen-Geschnetzeltes nach Züricher Art	16,90€
<i>mit Pilzrahmsauce & Basmatireis</i> A, E, F	
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Kapernsugo & Rosmarinkartoffeln 1	18,50€
Hackfleisch-Lasagne mit Schmand (Rind & Schwein) A, E, F, H, K	12,90€
Vegetarische Lasagne mit roten Linsen & Schmand A, F, G, E, H, K	11,90€
Chili con carne mit Hackfleisch (Rind & Schwein), Kidneybohnen, Mais, Sourcream & "unserem" Brot A, E, F, H, I, K, 2	10,90€
 Chili sin carne mit Sojageschnetzeltem, Kidneybohnen, Mais & "unserem" Brot A, E, G, H, K, 2	10,90€
Mediterrane Maispoularde knusprige Maispoulardenbrust mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln	19,90€
(vegetarische Alternative: gebratener Ziegenkäse)	

 vegan



Lunch



DESSERT

Tonkabohnen Crème brûlée mit braunem Zucker karamellisiert <small>F, N</small>	4,20€
Panna Cotta mit Mangopüree <small>F</small>	4,20€
Schokobrownie mit Erdbeerüreé & weißem Schokogitter <small>A, F, N</small>	4,20€
Vanillecreme mit Beerenkompott <small>F</small>	4,20€
 Obstsalat mit frischen Beeren & Minze	4,20€
 Kokos-Schokopudding mit frischen Beeren & Kokosraspeln	4,20€
 Milchreis mit Hafermilch & Beerenkompott	4,20€
 Bananenbrot mit Walnüssen & Schokolade <small>A, E</small>	4,20€

 **vegan**



Allergene & Zusatzstoffe



- A - Glutenhaltigs Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C - Fisch und Fischerzeugnisse
- D - Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- E - Soja und Sojaerzeugnisse
- F - Milch und Milcherzeugnisse
- G - Schalen- und Hülsenfrüchte
- H - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- I - Senf und Senferzeugnisse
- J - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- K - Schwefeloxid und Sulfite
- L - Lupine und Lupineerzeugnisse
- M - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- N - Eier und Eierzeugnisse

- 1 - mit Konservierungsstoff
- 2 - mit Farbstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 - mit Süßungsmittel Aspartam, enthalten. Phenylalaninquelle
- 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 - mit Phosphat
- 9 - geschwefelt
- 10 - chininhaltig
- 11 - koffeinhaltig
- 12 - mit Geschmacksverstärker
- 13 - geschwärzt
- 14 - gewachst

Lunch



Nichts Passendes dabei?

Gerne finden wir mit dir dein individuelles Angebot passend für
deine Feier!

Schick uns deine Anfrage per Mail an catering@cafe-goldjunge.de

Telefonisch erreichst du uns unter 0157 36953575

