



[www.Café-Persius.de](http://www.café-persius.de)

LUNCH: 11:30-14:00 UHR

VORBESTELLUNG UNTER: +49 331 7499 403

MONTAG | 13.01.2025

BRÜHNUDELN MIT HÄHNCHEN UND WURZELGEMÜSE **AA, G**

NOODLES WITH CHICKEN AND ROOT VEGETABLES



GNOCCHI MIT BROKKOLI, MOZZARELLA UND FRUCHTIGER TOMATENSAUCE (MÖGLICH)
UND GERÖSTETEN MANDELSPLITTERN **AA, B, G, 8**

GNOCCHI WITH BROCCOLI, MOZZARELLA AND FRUITY TOMATO SAUCE AND ROASTED ALMOND FLAKES

HÄHNCHENBRUST MIT BACON UND CAMEMBERT AUF SÜBSAUREN LINSEN- WURZELGEMÜSE
UND KRÄUTERJOGHURT **B, G, 5, 6, 8, 12**

CHICKEN BREAST WITH BACON AND CAMEMBERT ON SWEET AND SOUR LENTILS, ROOT VEGETABLES AND HERB YOGHURT

DIENSTAG | 14.01.2025

“RECHT FREUNDLICH“ SOLJANKA MIT ZITRONE UND SCHMAND **B, G, 5, 6, 7, 8, 12**

“RECHT FREUNDLICH“ SOLJANKA WITH LEMON AND SOUR CREAM

TORTELLINIAUFLAUF MIT RAHKÜRBIS, APFEL UND MOZZARELLA ÜBERBACKEN **AA, B, 8**

TORTELLINI CASSEROLE WITH CREAMED PUMPKIN, APPLE AND MOZZARELLA

KOHLROULADE AUF BRATENSOÛBE MIT KURKUMA- GEMÜSEREIS UND BLATTSALAT **AA, C, G**

CABBAGE ROLL ON GRAVY WITH TURMERIC VEGETABLE RICE AND LEAF SALAD

MITTWOCH | 15.01.2025

SÜBKARTOFFELN- CREME MIT KOKOSMILCH UND CROUTONS

SWEET POTATO CREAM WITH COCONUT MILK AND CROUTONS,

SPAGHETTI MIT LINSEN- GEMÜSEBOLOGNESE UND VEGANEM KRESSE- SCHAMND **AA,**

SPAGHETTI WITH LENTIL-VEGETABLE BOLOGNESE AND VEGAN CRESS-SHAM

SCHNITZEL VOM SCHWEIN AUF PREISELBEER- JUS, ROSENKOHL UND SALZKARTOFFELN **AA, G, C, B, 8**

PORK SCHNITZEL WITH CRANBERRY SAUCE, BRUSSELS SPROUTS AND BOILED POTATOES

DONNERSTAG | 16.01.2025

MÖHRENEINTOPF **G,**

CARROT STEW

SPITZKOHL- CURRY MIT MIT ERBSEN UND KAROTTEN, DAZU BASMATIREIS UND HAFERJOGHURT **1, 2, K, D,**

POINTED CABBAGE CURRY WITH PEAS AND CARROTS, SERVED WITH BASMATI RICE AND OAT YOGHURT

GULASCH VOM RIND MIT APFEL- ROTKOHL UND SALZKARTOFFELN **G,**

BEEF GOULASH WITH APPLE, RED CABBAGE AND BOILED POTATOES

FREITAG | 17.01.2025

GEMÜSECREMESÜPPCHEN **G**

VEGETABLE CREAM SOUP



ASIATISCHE GEMÜSE- REISPFANNE MIT GEBACKENEM FETA **D, E, G, K, AA, C, 8 (MÖGLICH)**

VEGETABLE RICE PAN WITH BAKED FETA

GEDÜNSTETER TILAPIA IN APFEL- BIERSAUCE, MIT SALZKARTOFFELN **J**

UND JOGHURT- ZITRONENDRESSING MARINIERTER SALATHERZEN

STEAMED TILAPIA IN APPLE-BEER SAUCE, LETTUCE HEARTS MARINATED WITH BOILED POTATOES AND YOGURT-LEMON DRESSING

A - GLUTEN - (A WEIZEN - B ROGGEN - C GERSTE - D HAFER - E DINKEL - F KAMUT) B - MILCHPRODUKTE | C - EIERPRODUKTE | D - SOJA | E - ERDNÜSSE F - SCHALENFRÜCHTE - (A MANDELN - B HASELNÜSSE - C WALNÜSSE - D CASHEW - E PECANNÜSSE - F PARANUSS - G PISTAZIEN - H MACADAMIA - I QUEENSLANDNÜSSE) G - SELLERIEPRODUKT | H - SENF | I - KREBSTIERE | J - FISCHPRODUKTE | K - SESAM | L - SULFITE | M - LUPINE | N - WEICHTIERE
1 - KONSERVIERUNGSMITTEL | 3 - PHOSPHAT | 4 - GESCHMACKSVERSTÄRKER | 5 - NITRITPÖKELSALZ | 6 - ANTI-OXIDATIONSMITTEL | 7 - SÜßUNGSMITTEL
8 - MILCHWEISS | 9 - KOFFEIN | 10 - CHININHALTIG | 11 - PHENYLALANIN | 12 - GESCHWEIFELT | 13 - GESCHWÄRZT | 14 - GEWACHT