

Zusatzstoffe

Heiße Getränke auch koffeinfrei erhältlich

- * Café Crème / Espresso 9
- * Espresso doppio 9
- * Cappuccino / Café au Lait 9
- * Latte Macchiato 9
- Heiße Schokolade
- * Tee: Früchte, Darjeeling, Pfefferminz, Rotbusch (Vanille oder Orange), Grün
- Wellnesstee

Biere

- Fiege Pils vom Fass
- Radler vom Fass
- Krefelder 0,33l
- Fiege, alkoholfrei 0,33l
- Weizenbier Franziskaner
- hell, dunkel, alkoholfrei
- Fiege Bernstein 0,33l

Sekt / Weine

- Muscanti Brut 0,1l
- Muscanti Brut 0,75l Flasche
- Spanischer Weißwein, trocken 0,25l
- Weinschorle 0,25l

Alkoholfreie Getränke

- * Cola, Cola Light
- Zitronen-Limo
- Maracujaschorle
- * Rhabarberschorle
- * Apfelschorle
- Squashwasser
- * Tafelwasser (auch still)
- * Bitter Lemon

Hausgemachte Limonaden heiß o. kalt

- Himbeer-Minze / Ingwer-Zitrone 0,3l 14

Milch

- Glas kalte Milch 0,2l
- Glas heiße Milch 0,2l
- Heiße Milch mit Honig 0,2l
- Proteinshake 0,4l
- Schoko, Vanille, Erdbeere

* In unserem Getränkeservice enthalten.

*Zeit
für mich.*

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffe
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst
- 12 mit Taurin
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 mit Süßungsmitteln

GETRÄNKE & SPEISEN

Leckere Vollkornbrote

Mit Rührei (Bio-Eier) und Tomaten 2 3 14

Fitnessbrot belegt mit Putenbrust-
aufschnitt, Salat und Bio-Spiegelei 2 3 14

Knackige Salate

Salat Spezial

Blattsalat, Gurke, Tomate, Radieschen,
Möhren, Rotkohl, (auf Wunsch mit Zwiebeln),
gebratene Hähnchenbrust

Griechischer Bauernsalat 6

Gurke, Tomate, Pepperoni, Oliven,
Hirtenkäse, Zwiebeln

Rohkost Salat

Möhren, Krautsalat, Gurke, Rotkohl, Radieschen

Gemischter Salat

Blattsalat, Gurke, Tomate, Radieschen,
Möhren, Rotkohl (auf Wunsch mit Zwiebeln)

Toppings nach Wahl

Hähnchenbrustfilet

1 Bio-Ei, Bio-Spiegel- oder Bio-Rührei,
Schinken, Thunfisch, Parmesan,
Gouda oder Hirtenkäse

Champignons

Pinienkerne

Dressings Joghurt 2 14 / Vinaigrette 1 3 5 /
Honig-Senf

Gemüsiges

Tomatencremesuppe

Frische Gemüsepfanne, wahlweise mit
a) Hirtenkäse, Joghurtdip, Brot – vegetarisch
b) Risoni (marinierte Reismudeln) – vegan
c) Hähnchenbrustfilet, Joghurtdip

Nudeliges

Spaghetti mit Basilikum Pesto und
Pinienkernen, dazu Salat
- mit Parmesanraspeln

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Salat

Kartoffeliges 2 14

Ofenkartoffel mit Dip und Salatbeilage

Ofenkartoffel mit gebratener Hähnchen-
brust, Dip und Salatbeilage

Deftiges

Gefülltes Fladenbrot mit Krautsalat,
Tomate, Gurke, gebratener Hähnchen-
brust, Salat und Joghurtsauce 2 14

Chili con Carne 1 2 14

Extras zu Ihrer Bestellung

Risoni (marinierte Reismudeln)

Backkartoffel

3 Scheiben Baguette

Hähnchenbrustfilet

1 Bio-Ei, Bio-Spiegel- oder Bio-Rührei

Portion Parmesan, Gouda oder Hirtenkäse

Portion Thunfisch

Portion Champignons

Extra Portion Kartoffeldip, Dressing

Beilagensalat

Pinienkerne

Extras können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt
werden.

Öffnungszeiten

Gastronomie

Mo. - Fr. 10.00 - 22.00 Uhr

Sa. - So. 10.00 - 20.00 Uhr

Warme Küche

Mo. - Fr. 11.30 - 15.00 Uhr

18.00 - 21.30 Uhr

Sa. - So. 11.30 - 15.00 Uhr

Bestellungen warmer Speisen bis
15 Minuten vor Küchenschluss möglich.

Speisenangebot in der Vitrine zu allen Öffnungszeiten.

Allergene

Heiße Getränke auch koffeinfrei erhältlich

- * Café Crème / Espresso
- * Espresso doppio
- * Cappuccino / Café au Lait 7
- * Latte Macchiato 7
- Heiße Schokolade 7
- * Tee: Früchte, Darjeeling, Pfefferminz, Rotbusch (Vanille oder Orange), Grün
- Wellnesstee

Biere

- Fiege Pils vom Fass
- Radler vom Fass
- Krefelder 0,33l
- Fiege, alkoholfrei 0,33l
- Weizenbier Franziskaner hell, dunkel, alkoholfrei
- Fiege Bernstein 0,33l

Sekt / Weine

- Muscanti Brut 0,1l
- Muscanti Brut 0,75l Flasche
- Spanischer Weißwein, trocken 0,25l
- Weinschorle 0,25l

Alkoholfreie Getränke

- * Cola, Cola Light
- Zitronen-Limo
- Maracujaschorle
- * Rhabarberschorle
- * Apfelschorle
- Squashwasser
- * Tafelwasser (auch still)
- * Bitter Lemon

Hausgemachte Limonaden heiß o. kalt

- Himbeer-Minze / Ingwer-Zitrone 0,3l

Milch 7

- Glas kalte Milch 0,2l
- Glas heiße Milch 0,2l
- Heiße Milch mit Honig 0,2l
- Proteinshake 0,4l
- Schoko, Vanille, Erdbeere

* In unserem Getränkeservice enthalten.

*Zeit
für mich.*

Allergene

- 1 **Glutenhaltig** (Weizen, Roggen, Gerste u. Hafer)
- 2 **Krebstiere**
- 3 **Eier**
- 4 **Fische**
- 5 **Nüsse¹**
- 6 **Sojabohnen**
- 7 **Milch**
- 8 **Schalenfrüchte**
- 9 **Sellerie**
- 10 **Senf**
- 11 **Sesamsamen**
- 12 **Schwefeldioxid und Sulphite**
- 13 **Lupinen**
- 14 **Weichtiere**

¹ Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien u. Macadamia Nüsse

GETRÄNKE & SPEISEN

Leckere Vollkornbrote 1 3 10 12

Mit Rührei (Bio-Eier) und Tomaten

Fitnessbrot belegt mit Putenbrust-
aufschnitt, Salat und Bio-Spiegelei

Knackige Salate

Salat Spezial

Blattsalat, Gurke, Tomate, Radieschen,
Möhren, Rotkohl, (auf Wunsch mit Zwiebeln),
gebratene Hähnchenbrust

Griechischer Bauernsalat 7

Gurke, Tomate, Pepperoni, Oliven,
Hirtenkäse, Zwiebeln

Rohkost Salat

Möhren, Krautsalat, Gurke, Rotkohl, Radieschen

Gemischter Salat

Blattsalat, Gurke, Tomate, Radieschen,
Möhren, Rotkohl (auf Wunsch mit Zwiebeln)

Toppings nach Wahl

Hähnchenbrustfilet

1 Bio-Ei, Bio-Spiegel- oder Bio-Rührei,
Schinken, Thunfisch, Parmesan,
Gouda oder Hirtenkäse 3 7

Champignons

Pinienkerne

Dressings Joghurt 1 3 7 10 / Vinaigrette 10 12 /
Honig-Senf 10

Gemüsiges

Tomatencremesuppe 7 9 12

Frische Gemüsepfanne, wahlweise mit

a) Hirtenkäse, Joghurtdip, Brot – vegetarisch 7 8

b) Risoni (marinierte Reismudeln) – vegan 7 8

c) Hähnchenbrustfilet, Joghurtdip 7

Nudeliges

Spaghetti mit Basilikum Pesto und
Pinienkernen, dazu Salat

- mit Parmesanraspeln 1 3 7 8

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Salat

Kartoffeliges 1 3 7 10

Ofenkartoffel mit Dip und Salatbeilage

Ofenkartoffel mit gebratener Hähnchen-
brust, Dip und Salatbeilage

Deftiges

Gefülltes Fladenbrot mit Krautsalat,
Tomate, Gurke, gebratener Hähnchen-
brust, Salat und Joghurtsauce 1 3 7 10

Chili con Carne 1 6 7 9 10 12

Extras zu Ihrer Bestellung

Risoni (marinierte Reismudeln) 2 3 6

Backkartoffel

3 Scheiben Baguette 1

Hähnchenbrustfilet

1 Bio-Ei, Bio-Spiegel- oder Bio-Rührei 3

Portion Parmesan, Gouda oder Hirtenkäse 7

Portion Thunfisch

Portion Champignons

Extra Portion Kartoffeldip, Dressing 3 7 10

Beilagensalat

Pinienkerne 8

Extras können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt
werden.

Öffnungszeiten

Gastronomie

Mo. - Fr. 10.00 - 22.00 Uhr

Sa. - So. 10.00 - 20.00 Uhr

Warme Küche

Mo. - Fr. 11.30 - 15.00 Uhr

18.00 - 21.30 Uhr

Sa. - So. 11.30 - 15.00 Uhr

Bestellungen warmer Speisen bis
15 Minuten vor Küchenschluss möglich.

Speisenangebot in der Vitrine zu allen Öffnungszeiten.