

Speisen 15.6.26 - 19.6.26



Täglich Marktfrischer Salat und Tagessuppe (siehe Aushang)

Wochenbowl:

Moosfelds Spitzkohl Bowl

Couscous | geschmorter Spitzkohl
von Moosfeld | Tomatengemüse |
Tofu-Gröstel | bunter Salat vom
Rottweiler Wochenmarkt

€ 14,00 | bio | glutenfrei | vegan

Die Geschichte des Spitzkohls begann vor gut
500 Jahren in süddeutschen Klostergärten.
Mönche entdeckten bei ihren Weißkohlpflanzen
eine Laune der Natur: Einige Köpfe wuchsen
nicht rund, sondern liefen spitz zu.

Da die Mönche für die Fastenzeit eine
schmackhafte Küche brauchten, kosteten sie
das Gemüse. Sie stellten begeistert fest, dass
die Blätter viel zarter, feiner geädert und
deutlich milder im Geschmack waren als
herkömmlicher Kohl.

Sie vermehrten die Samen dieser Exemplare
gezielt weiter. Aus dieser klösterlichen
Zucharbeit ging auf den fruchtbaren Lössböden
bei Stuttgart auch das berühmte, besonders
große „Filderkraut“ hervor. Damit legten die
Mönche den Grundstein für alle heutigen
Spitzkohlsorten, perfekte, leicht bekömmlichen
Allrounder für die moderne Küche.

Tagesessen Montag 15.6.26

Tiga Diga Na - Gericht aus Mali
Gemüse in Erdnussoße mit Hirse
€ 13,00 | bio | glutenfrei | vegan

Tagesessen Dienstag 16.6.26

Spaghetti | Linsenbolognese |
geröstete Sonnenblumenkerne |
frischer Basilikum | Pecorino
€ 13,00 | bio | auf Wunsch vegan

Tagesessen Mittwoch 17.6.26

Imam Bayildi | gefüllte Auberginen |
Reis | Minzdip
€ 13,00 | bio | auf Wunsch vegan

Tagesessen Donnerstag 18.6.26

Grünkerngratin mit Sommergemüse
und Mozzarella
€ 13,00 | bio

Tagesessen Freitag 19.6.26

Ofenkartoffeln Blechgemüse
Kräuterquark
€ 13,00 | glutenfrei |
auf Wunsch vegan

Nicht satt geworden? Dann bitte einfach melden!

Alles auch zum Mitnehmen in Rebowl
Allergene erfragen Sie bitte an der Kasse