

Speisen 27.7.26 - 31.7.26

Täglich Marktfrischer Salat und Tagessuppe (siehe Aushang)



Wochenbowl:

Po-Ebene Bowl

Cremige Polenta | mit Linsen gefüllte
Zucchini | Tomatenconcassée |
Mandeln | Bunter Salat

€ 14,00 | bio | weitgehend glutenfrei |
vegan

Die Po-Ebene in der Lombardei ist eine Landschaft des Überflusses: fruchtbare Böden, warme Sommer und reichlich Wasser schaffen ideale Bedingungen für eine vielfältige vegetarische Küche. Zwischen Mantua, Cremona und Pavia wachsen Mais, Tomaten, Zucchini, Salate und Hülsenfrüchte. Aus dem Mais entsteht cremige Polenta, die seit Jahrhunderten tief in der lombardischen Esskultur verwurzelt ist. Gemüse wird frisch verarbeitet, Linsen und andere Hülsenfrüchte bringen nahrhafte Tiefe, während Mandeln feinen Biss und ein zartes Aroma ergänzen. Kulinarisch verbindet die Region bäuerliche Bodenständigkeit mit mediterraner Leichtigkeit. Die Küche der Po-Ebene lebt von klaren Zutaten, ehrlichen Aromen und harmonischen Kontrasten – cremig, frisch, aromatisch und immer eng verbunden mit dem fruchtbaren Land, aus dem sie stammt.

Tagesessen Montag 27.7.26

Kichererbsencurry | Basmatireis
Cashews | frische Petersilie
€ 13,00 | bio | vegan |
vorwiegend glutenfrei

Tagesessen Dienstag 28.7.26

Grünkernküchle | Spinat-Tomaten-
Shakshuka | Feta | frische Kräuter
€ 13,00 | bio

Tagesessen Mittwoch 29.7.26

Mangold - Tomatenlasagne mit
hausgemachtem Pesto
€ 13,00 | bio

Tagesessen Donnerstag 30.7.26

Rosmarinkartoffeln | gebackenes
Sommergemüse | Tzatziki
€ 13,00 | bio | auf Wunsch vegan |
vorwiegend glutenfrei

Tagesessen Freitag 31.7.26

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

Nicht satt geworden? Dann bitte einfach melden!
Alles auch zum Mitnehmen in Rebowl Allergene
erfragen Sie bitte an der Kasse