

café initial das lernrestaurant

Montag, 23. Oktober – Freitag, 27. Oktober

Vorspeise (siehe Tafel)

Hauptgang

| | |
|-----------|--------------------------------------|
| Mo | Chicorée-Kartoffelauflauf |
| Di | Pasta mit Paprika-Ziegenkäsesauce |
| Mi | Mangold-Tomatengemüse mit Kartoffeln |
| Do | Gemüsecurry mit Reis und Raita |
| Fr | Tomatenrisotto mit Ofengemüse |

Mo bis Mi Chili con Carne

Do und Fr Hackfleischauflauf Saratov

| | | |
|--------------------------------|---------------------------------|---------------|
| Täglich und nach 14 Uhr | Gemischter Salat mit Thunfisch | 4,60 € |
| | Großer gem. Salat mit Thunfisch | 8,50 € |

Tagesdesserts à la carte (siehe Tafel)

Karlsruher Pass: Bitte zeigen Sie bei Ihrer Bestellung den Karlsruher Pass vor, damit unsere Service-Mitarbeiter Ihre Ermäßigung berücksichtigen können.

*Fleisch aus artgerechter Haltung von der Metzgerei Heiko Brath

Hinweise auf Allergene bitte bei unserem Service erfragen

Mehr Infos siehe Rückseite 

Preise:

| | |
|--------------------------|---|
| Nicht-vegetarisches Menü | ab 8,90 Euro |
| Vegetarisches Menü | ab 7,80 Euro |
| Nachspeise | ab 2,00 Euro |
| Ermäßigtes Menü | ab 3,70 Euro (mit Karlsruher Pass) |

neues von initial



thali – indisch aufregend anders:

Freitag & Samstag ab 18:00 Uhr im café initial.

Wir nehmen wie immer gerne Ihre

Reservierungen entgegen:

0721 – 14 57 18 20 – oder – info@das-thali.de.



Rückmeldekärtchen: diese liegen bei uns auf dem Tisch aus und wir freuen uns immer über Ihre Anmerkungen. Gerne nutzen wir auch diese Rückseite um auf Ihre Anmerkungen einzugehen.

100% Bio? Wir freuen uns, wenn der Trend in der Gastronomie mehr zu fair und gesund geht. Seit Eröffnung des café initial kochen wir jeden Tag frisch, verwenden keine Convenience-Produkte und keine chemischen Zusätze. Wir verarbeiten ausschließlich Bio-Milch und Bio-Eier. Saisonal abhängig nutzen wir die Produkte aus unserem Garten, die ohne chemische Mittel und in Handarbeit angebaut und geerntet werden. 100%ig lokal und Bio und dazu noch fair gehandelt, ist eine Zielsetzung, die sich hoffentlich allgemein bald durchsetzt. Das funktioniert allerdings nur, wenn die Verbraucher auf die Dauer bereit sind, den höheren Preis für diese Produkte zu zahlen. Wir sind als kleines Lernrestaurant seit unserem Start auf diesem Weg.

Ihre Weihnachtsfeier: ob im Lernrestaurant oder im Thali, ob mittags oder abends, ob vegetarisch oder Schweinshaxen mit Pommes oder gar ein exklusives 5-Gänge-Menü. Wir machen das! Sprechen Sie uns an. Wir machen Ihnen gerne ein Angebot für geschlossene Gesellschaften ab 30 Personen.

café initial
daslernrestaurant



Chancen fördern
EUROPÄISCHER SOZIALFONDS
IN BADEN-WÜRTTEMBERG

GEFÖRDERT VOM MINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND INTEGRATION BADEN-WÜRTTEMBERG
AUS MITTELN DES EUROPÄISCHEN SOZIALFONDS



EUROPÄISCHE UNION