

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. Das zu verarbeitende Fleisch kommt aus artgerechter Tierhaltung von der Metzgerei Heiko Brath aus Karlsruhe.

100%ig lokal und Bio und dazu noch fair gehandelt, ist eine Zielsetzung, die sich hoffentlich allgemein bald mehr und mehr 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.

Initial e.V. ist seit 30 Jahren in der beruflichen Bildung in Karlsruhe tätig: Wir sind aktiv in den Bereichen Bildung, Sozialer Garten, Restaurant und in Projekten der Europäischen Union. Das kommerzielle Bildungsangebot "initial Training" unterstützt und berät Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Unternehmen, Verwaltung und Vereinen.

frisch gekocht & ausverkauft:

Unsere Küche kocht täglich frisch und orientiert sich bei der Anzahl der vorbereiteten Portionen an den Zahlen der letzten Zeit, auch um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Wir verwenden keine industriell vorgefertigten Lebensmittel, so dass wir nur begrenzt nachkochen können. Unser Service hat Ihnen in letzter Zeit immer wieder sagen müssen, dass das Tagesessen ausverkauft sei. Unsere Küche kocht deshalb immer mehr Portionen. Gut ist aber auch, wenn Sie über einen Anruf am selben Tag eine Vorbestellung machen.

Karlsruher Pass

Inhaber des Karlsruher Passes können im Lernrestaurant um bis zu 50% ermäßigt speisen. Wir sind sehr glücklich, dass wir dieses Angebot machen können. Damit haben wir einen Raum geschaffen, in dem sich Menschen mit unterschiedlichen finanziellen **Möglichkeiten** täglich begegnen können.

Unsere telefonische Sprechzeiten im café Initial

Ihr könnt uns gerne telefonisch erreichen unter:

Tel.: **14571820**

Telefonisch erreichbar: **Mo-Fr 08:30 Uhr – 12:00 Uhr**
14:30 Uhr – 15:00 Uhr

Anmerkung: **Zwischen 12:00 Uhr und 14:30 Uhr sind wir im café Initial telefonisch nicht erreichbar.**

café initial das **lern**restaurant

Montag, 12. November – Freitag, 16. November

Vorspeise (siehe Tafel)

Hauptgang

Mo	Ribollita mit dicken Bohnen
Di	Spinat mit Bioei und Kartoffeln
Mi	Pasta mit Paprika-Hirtenkäsesauce
Do	Kartoffel-Blumenkohlcurry mit Reis und Raita
Fr	Weisskohlgemüse mit Kartoffeln

Mo bis Mi Siedfleisch* in Bouillonkartoffeln

Do und Fr Chili con carne

Täglich und nach 14 Uhr	Gemischter Salat mit Thunfisch	4,60 €
	Großer gemischter 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)

Ettlinger Straße 29 - 76137 Karlsruhe
<http://www.cafeinitial.de> - mail@cafeinitial.de

☎ 0721/ 14 57 18 20
☎ 0721/ 933 69 18