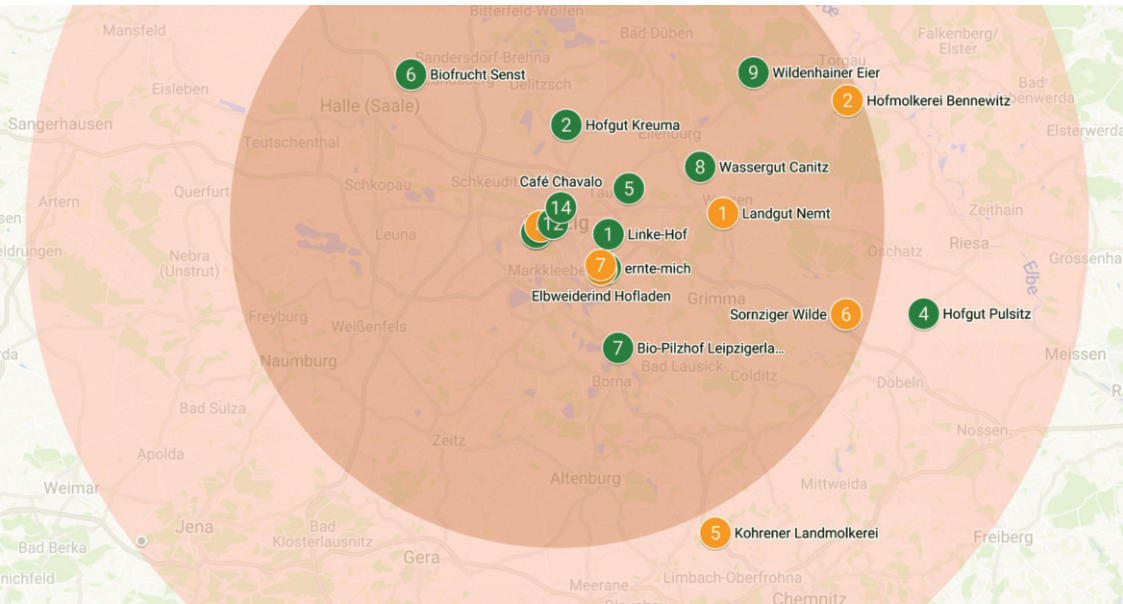


Produkt Herkunft



produzentenradar.de

Bio = grün | Regional = orange

> 90% der Zutaten aus regionaler und verantwortungsvoller Landwirtschaft
 > 40% davon biozertifiziert

Möhren, Bete, Paprika, Tomate, Gurke, Fenchel, Wassermelone, Zucchini, Kürbis, Kräuter von **ernte-mich & Linke Hof** | **Wildenhainer Eier** | Getreideflocken vom **Wassergut Canitz** | Kichererbsen von **Schulze-Niehoff** aus der Wanzelebener Börde | Pilze vom **Bio-Pilzhof Leipzigerland** | Tempeh vom **Umani Kulturgut** Öle von der **Leipziger Ölmühle** | Mieps Schorlen von **Betacoop e.G.** Segel-Kaffee von **Cafe Chavallo e.G.** | Kräutertee vom **Linke Hof Baalsdorf**

BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Dialogforum

16. September 2020
 THE TECHNE SPHERE LEIPZIG



Öko-Kontroll-Nr. DE-ÖKO-039

technesphere.de
 kochanstalt.de

Getränke

Kaffee brasilianisch nach Oscar Niemeyer
Segelkaffee „Standard“
Linke Hof Kräutertee

Wasser still/belebt mit Gurke & Zitrone
Mieps Schorlen/Limo

Schaufenster in die Region

HandObst & SnackGemüse

Spitzpaprika, Ringelbeete
Wöllmener Apfelchips
Schlangengurke, Tomaten
Wassermelone nach Verfügbarkeit

Dinkel-Hafercookies

mit Wilden Leipzignern (Wildfrüchte)

Mittagspause

Plagwitzer Allerlei aus der Büchse
Grillgemüse, Kichererbsmus, Griollo Frischkäse,
Kräuter & kalt gepresstes Rapsöl

Kirow Bowl mit Topping zur Wahl
Salat, Kimchi, Frühlauch, Nüsse, Salsa... und
Gebackener Lupinen-Tempeh aus Plagwitz
NT-64 Ei (64 Grad Niedertemperatur)
Elbweiderind „Fondue Chinoise“ aus kräftigem Fond
Steinchampignons Borna

Kaffee & Kuchen

The Techne Sphere Honig*

Kugel Eis mit Fenchel-Gurkenrelish

Blechkuchen

Streuobst, Crumble
und Bennewitzer Schlagsahne