



Gaumenfreude

Bio-Konditorei Café & Catering

Belegte Brötchen

Jeweils 1 Hälfte mit ...

Bioländer, Gouda oder Bergkäse, <i>laktosefrei</i>	2,40 €
Rinder-Salami	2,30 €
Schinken	2,50 €
Frischkäse	2,30 €
(pur, Kräuter, italienisch, orientalisches)	
Aufstrich, <i>vegan</i>	2,50 €
Aufschnitt, <i>vegan</i>	2,50 €
Fruchtaufstrich Ostseeliebe	2,30 €
(Sanddorn, Quitte, Heidelbeere, Hagebutte)	
Butter oder Margarine – sonst nichts	2,10 €

1 zusammengeklapptes ganzes Brötchen mit Belag nach Wunsch	3,70 €
----------------------------------------------------------------------------	--------

Wählen Sie selbst

1 Croissant	1,90 €
1 Brötchen	1,30 €
1 Brötchen, <i>ohne glutenhaltiges Getreide</i>	1,70 €
1 Portion Butter	1,50 €
1 Scheibe Käse	1,40 €
1 Portion Salami	1,80 €
1 Portion Frischkäse	1,50 €
1 Portion Margarine	1,20 €
1 Portion Fruchtaufstrich	1,50 €
2 Scheiben Aufschnitt, <i>vegan</i>	2,00 €
1 Portion Aufstrich, <i>vegan</i>	1,50 €
Joghurt natur, dazu Fruchtsauce	2,00 €
„Sojade“ natur, dazu Fruchtsauce	2,50 €

Müsli

glutenfreie Früchte-Müsli-Mischung (60 g)	6,50 €
mit 150 g Joghurt oder „Sojade“	

Frühstück

Getränke bitte separat bestellen

Französisch	6,50 €
2 Croissants, Fruchtaufstrich, Butter	

Kleines Herzhaftes	7,50 €
2 Brötchen, Käse, Wurst, Butter	

Buntes Veganes	8,90 €
2 Brötchen, Aufschnitt, Aufstrich, Margarine, Fruchtaufstrich Ostseeliebe	

Großes Gemischtes	10,50 €
3 Brötchen, Käse, Wurst, Frischkäse, Fruchtaufstrich Ostseeliebe, Butter	

Mediterran	10,50 €
2 Brötchen, Pecorino, Oliven, Schinken, Feigen- oder Orangenmarmelade, Pesto rosso, Frischkäse, Butter	

Bergsteiger	8,90 €
2 Brötchen, Rinderschinken, Bergkäse, Butter, Birnenaufstrich, getrocknete Feigen	

Bitte fragen Sie auch nach unseren
Brötchen ohne glutenhaltiges Getreide

Alle Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau, soweit nicht anders gekennzeichnet (*)

Wir informieren Sie gern über die LMIV und Zutaten in unseren Speisen.

Bitte fragen Sie auch nach unseren Produktinformationen mit den entsprechenden EU-Allergenen.

Heiße Getränke

mit Kaffee- und Espressobohnen der Rösterei CATUCHO

Kaffee	2,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Latte macchiato	3,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso macchiato	2,40 €
1 Espresso zusätzlich	1,50 €

(in ein bereits bestelltes Heißgetränk) €

koffeinfrei

Kaffee	2,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Latte macchiato	3,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso macchiato	2,40 €

Tee, viele leckere Sorten	2,00 €
Chai-Latte mit Milch	3,50 €

Kakao, von Hand gerührt mit gekochter Milch ... 3,50 €
ohne Zucker

vegan mit Reis-, Hafer-, oder Sojadrink

Milchkaffee	4,00 €
Cappuccino	3,70 €
Latte macchiato	4,00 €
Chai-Latte	4,00 €
Heißer Drink mit Kakao	4,00 €

ohne Zucker

Kalte Getränke

Wasser(*), laut (0,33 l) Viva con agua	2,50 €
Wasser(*), leise (0,33 l) Viva con agua	2,50 €
Wasser(*), laut (0,75 l) Viva con agua	5,90 €
Wasser(*), leise (0,75 l) Viva con agua	5,90 €
Erfrischungsgetränke (0,5 l) – diverse Sorten	3,90 €
Limonade (0,33 l) diverse Sorten	2,80 €
Apfelschorle heimisch trüb (0,33 l)	2,80 €
Schorle naturtrüb <i>ohne Zuckerzusatz</i> (0,33 l)	2,80 €
O-Saft (0,2 l)	2,20 €

Rheinsberger PREUSSENQUELLE

Bio-Mineralwasser medium (0,5 l)	3,70 €
Bio-Mineralwasser medium (1,0 l)	6,90 €
Bio-Mineralwasser still (0,5 l)	3,70 €
Bio-Mineralwasser still (1,0 l)	6,90 €

Lammsbräu Bier *alkoholfrei* (0,33 l) 2,80 € |

aus der Flasche

Wein, Sekt, Prosecco

Weißwein, Tagesangebot (0,1 l)	3,50 €
Rosé, Tagesangebot (0,1 l)	3,50 €
Rotwein, Tagesangebot (0,1 l)	3,50 €

Prosecco

Piccolo (0,2 l)	6,50 €
1 Flasche (0,75 l)	Ladenpreis + 12,00 € Ausschank

Sekt

Piccolo (0,2 l)	6,50 €
1 Flasche (0,75 l)	Ladenpreis + 12,00 € Ausschank

Alle Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau, soweit nicht anders gekennzeichnet (*)



„Gaumenfreude“ ist Lübeck's erste Bio-Konditorei

Im Mai 2011 erblickte Lübeck's erste Bio-Konditorei das Licht der Welt. Konditormeisterin Silke Eickhoff rief „Gaumenfreude“ ins Leben und setzte neue und sehr hohe Qualitätsstandards. Die Zutaten stammen alle aus kontrolliert ökologischem Anbau. Dies bestätigt die staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle mit ihrer alljährlichen Prüfung und Zertifizierung. Und, wer die wundervollen Köstlichkeiten einmal probiert hat, vertraut am besten seinem guten Geschmack. Viele Zutaten kommen aus der Region und sind fair gehandelt.

Die Liebe zum Detail, die Begeisterung für das Handwerk und der Enthusiasmus bei der Entwicklung neuer Kreationen sind ein Markenzeichen des Gaumenfreude-Teams. Der Ausbildungsbetrieb bietet jungen Menschen einen hervorragenden Start in das Berufsleben und erhält dafür regelmäßig Auszeichnungen.

Zu genießen gibt es die Leckereien im Café in der Moislinger Allee mit der angeschlossenen Backstube.

www.konditorei-gaumenfreude.de | DE-ÖKO-006
Bio-Konditorei Gaumenfreude
Moislinger Allee 69b, 23558 Lübeck



Von klassisch bis innovativ und immer lecker

Was das Konditoren-Team herstellt, hat Hand und Fuß – und Verstand. Mit einer großen Portion Leidenschaft entstehen täglich frische, klassische Backwaren, Brot und Brötchen. Auch Petits Fours und Baumkuchen, gebackene Torten und Kuchen. Sahnetorten und Sonderanfertigungen aller Art werden in Handarbeit hergestellt. Immer mehr vegane Backwaren halten Einzug in das Sortiment und auch die Herstellung von Kuchen und Torten ganz ohne Getreide ist ein Schwerpunkt der Bio-Konditorei Gaumenfreude. Schlemmen ohne Reue – welch ein Segen!

Mit dem biologisch sinnvollen Slowfood und dem zusätzlichen Angebot für Veganer und Allergiker liegt das Unternehmen voll im Trend. Zudem setzen die Mitarbeiter ständig neue und kreative Akzente.

Catering, herzhaftes Fingerfood und Hochzeitstorten

Vorbei sind die Zeiten, als gesundes Essen langweilig war. Das Catering der Gaumenfreude hat es in sich – das Fingerfood ist einzigartig und absolut beliebt. Süßes und Herzhaftes zaubert das Team der Gaumenfreude für Stehempfähge, Events, Jubiläen, Firmenfeiern, Familienfeste und Hochzeiten. Apropos Hochzeiten: Die mehrstöckigen Hochzeitstorten sind nicht nur ein wirklicher Hingucker, sondern schmecken vor allem himmlisch. Obwohl Silke Eickhoff ihre Produkte als einfach und ursprünglich bezeichnet, sind die Hochzeitstorten ein Höhepunkt jeder Vermählungsfeier.