

# Herzlich Willkommen im Café Leander



## Unsere Frühstücke (täglich 10-12 Uhr)

### veganes Frühstück - süß 7,20 €

selbstgekochte Marmelade, Schokocreme, Bio-Erdnussbutter, selbstgemachter Hummus, frische Früchte, Margarine, Mehrkornbrötchen, Sesambagel und Brot vom Kapuzinerbeck<sup>1</sup>

### veganes Frühstück - herzhaft 7,20 €

selbstgemachter Grünkernaufstrich, selbstgemachter Hummus, selbstgekochte Marmelade, frische Früchte, Margarine, Mehrkornbrötchen, Sesambagel und Brot vom Kapuzinerbeck<sup>1</sup>

### Aufstrichbrötchen (ganztags bis 17:30 Uhr) 5,50 €

- mit selbstgemachter Grünkernaufstrich und Grünzeug oder
- mit selbstgemachtem Hummus, Karottenspalten und Grünzeug oder
- mit Rote-Beete-Feta-Creme und Grünzeug (+ 50 Cent)

### Pancakesspieß mit Früchten 6,40 €

veganer Pancakesspieß mit Bio-Ahornsirup und frischen Früchten - wahlweise auch mit Schokosoße statt Sirup

### Müsli mit frischen Früchten 6,20 €

Bio-Birchermüsli mit frischen Früchten und selbstgemachter Pflanzenmilch  
wahlweise auch mit Biofrischmilch, Voelkel Hafermilch oder Voelkel Hafermandelmilch - je plus 1 €  
gerne auch mit Joghurt (plus 1 €)

### Omelett 7,80 €

aus 3 Freilandeiern vom Hühnerhof Mühlich mit Kartoffelwürfeln, Tomatenstückchen und Petersilie, dazu Mehrkornbrot vom Kapuzinerbeck

auf Wunsch:

- Allgäuer Käse + 2,00 €
- Biorosmarinschinken + 2,00 €

### Portion Rührei 3,90 €

aus 3 Freilandeiern vom Hühnerhof Mühlich in Viereth, dazu Mehrkornbrot vom Kapuzinerbeck

### Extras:

- Scheibe Mehrkornbrot 1,00 €
- Mehrkornbrötchen vom Kapuzinerbeck extra 1,50 €
- Portion Butter oder vegane Margarine 0,60 €
- Allgäuer Käse 2,00 €
- Biorosmarinschinken 2,00 €

<sup>1</sup>Eine Scheibe Brot, ein halber Bagel oder ein halbes Brötchen kann gerne zum Frühstück nachbestellt werden :)

Qualität, Geschmack und fairer Handel ist uns wichtig. Daher versuchen wir für die Herstellung unserer Speisen so viel wie möglich von regionalen Anbietern und Herstellern zu beziehen. Dabei legen wir besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und eine „ordentliche“ Produktionsweise. Natürlich kaufen wir auch viele Bioprodukte, gleichzeitig haben wir festgestellt, dass insbesondere regionale Anbieter auch ohne Gütesiegel oft eine fantastische Qualität liefern.

Du hast DEN ultimativen (Geheim-) Tipp für uns? Dann her damit, wir hören nie auf nach weiteren Lieferanten zu suchen.



Mit dem Kauf unseres VCA-Mineralwassers kann jeder durch eine einfache alltägliche Kaufentscheidung einen Teil dazu beizutragen, mehr Menschen einen Zugang zu sauberem Trinkwasser zu verschaffen.

[www.vivaconagua.org](http://www.vivaconagua.org)



Limonade, wie sie sein sollte. Aus frischem Saft und fairem Handel. Die Zutaten sind biologisch angebaut und stammen von zertifizierten Kleinbauernkooperativen. So weit, so lecker.

Das Projekt Lemonaid wurde gegründet, um sozialen Wandel aktiv mit zu gestalten. Mit jeder Flasche Lemonaid wollen wir einen kleinen Beitrag leisten. Wir wollen trinkend die Welt verändern. Ein wenig jedenfalls. Neben Fairem Handel wird mit jeder verkauften Flasche der Lemonaid & ChariTea e.V. unterstützt. So kamen bislang mehr als 3.000.000 Euro zusammen.