

Guten Morgen

in der Speisekammer Ebersberg



Speisekammer

Einrichtungsverbund
Steinhöring




Herzlich Willkommen in der Speisekammer.

Die Speisekammer Ebersberg ist eine Werkstatt für Menschen mit seelischer Behinderung und als solche Teil des Werkstattverbunds Steinhöriinger Werkstätten, die zum Einrichtungsverbund Steinhöring (EVS) gehören.

Wir legen großen Wert auf regionale und biologische Zutaten, die wir für Ihr Frühstück verwenden. Die hellen, freundlichen Räume und die Sonnenplätze im Freien laden zum entspannten Verweilen ein. Hier zaubert unsere Bäckermeisterin und Teamleiterin der Speisekammer, **Elisabeth Wagner**, mit ihrem Team feinstes Kleingebäck oder exquisite Apfelkiachal, ebenso wie selbstgemachte Müslivariationen – je nach Angebot und Jahreszeit.

Mittags verwöhnt das Team um Koch **Jean-Yves Lethimonier** mit täglich wechselnden Gerichten, auch vegetarisch und vegan. Diese können im Bistro verzehrt, aber auch mitgenommen werden - gerne in mitgebrachten Aufbewahrungsboxen oder unseren Rebowl-Pfandbehältern.

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung:

- Zertifizierung „Wir sind Partner“ von Bioland
- Goldenes Siegel „Für mehr Bio in der Profiküche“, dieses besagt, dass in der Küche 90-100 % der verwendeten Zutaten aus biologischem Anbau stammen.
- Mehrweg-Pfandsystem Rebowl und Recup 
- Regionale und saisonale Zutaten
- Bio-Zutaten vom einrichtungszugehörigen Fendsbacher Hof

Einkaufen in der Speisekammer

Schauen Sie sich im Anschluss an Ihr Frühstück gerne in unserem Laden um. Sie finden dort unter anderem Lebensmittel und Produkte aus den Fendsbacher Werkstätten, handgefertigte Büroaccessoires aus den Steinhöriinger Werkstätten und viele weitere Köstlichkeiten von regionalen Partnern.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.




**Für mehr Bio
in der Profiküche**

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



Lust auf Neuigkeiten und Aktuelles? Folgen Sie uns auf Instagram:

 [speisekammer_egersberg](https://www.instagram.com/speisekammer_egersberg)

Frühstückskarte

Kleines Frühstück

1 Semmel oder Breze,
1 Portion Butter,
2 Scheiben Schinken oder
Salami
2 Scheiben Käse oder
Fruchtaufstrich (A,G,I,J) 4,90 €

Großes Frühstück

2 Semmeln oder Brezen,
1 Portion Butter,
2 Scheiben Schinken,
2 Scheiben Salami
2 Scheiben Käse
Fruchtaufstrich (A,G,I,J,K) 7,50 €

Extras

Hartgekochtes Ei (C) 1,60 €
Weichgekochtes Ei (C) 1,80 €
Portion Lachs 3,80 €
Frischkäse des Tages 2,20 €
1 Glas Secco 0,1l 5,90 €

Müsli-Auswahl

Basic

mit Joghurt oder Milch

klein 3,20 €
groß (A,G,K) 5,50 €

Frucht

mit Joghurt oder Milch

klein 3,90 €
groß (A,G,K) 5,70 €

nach Dr. Budwig

mit Leinöl, Quark und
Haselnüssen

klein 4,20 €
groß (A,G,K) 6,50 €





AufBrezlt

Butterbreze oder
Frischkäsestange,
dazu Kaffee oder
Cappuccino (A,G,K) 5,20 €

Auftouriert

Buttercroissant mit Butter
und Marmelade,
dazu Kaffee oder
Cappuccino (A,C,G) 5,20 €

Aufstricha

1 Semmel nach Wahl
mit Aufstrich,
dazu Kaffee oder
Cappuccino (A,C,G,E,J,I) 5,20 €

Mehna-Frühstück

Rühreier aus 3 Eiern mit
Schinken dazu Brot und
Butter 8,80 €
ohne Schinken (A,C,G,K) 7,30 €

3 Spiegeleier mit Speck
mit Brot und Butter 8,80 €
ohne Speck (A,C,G,K) 7,30 €

Smoothies

Grüner Bada mit Gurke,
Petersilie, Apfel, Sellerie (I) 4,80 €

Goldene Inge mit Kurkuma,
Ingwer, Orange, Apfel und
Karotte 4,80 €

Smoothie der Woche (I) 4,80 €

Ingwer-Kurkuma Shot 2,90 €

Selbstbedienung



Wir sind Partner

Allergene nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

A = Glutenhaltiges Getreide	B = Krebstiere
C = Eier	D = Fische
E = Erdnüsse	F = Soja
G = Milch	H = Schalenfrüchte
I = Sellerie	J = Senf
K = Sesam	L = Schwefeldioxid, Sulfide
M = Lupinen	N = Weichtiere

Wir verwenden zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten;
Ausnahmen sind explizit als solche gekennzeichnet. DE-ÖKO-006

