



EINS+ALLES

ERFAHRUNGSFELD DER SINNE



molina

Café-Restaurant

Speisen und Getränke EINS+ALLES

HERZLICH WILLKOMMEN

molina

Wir möchten, dass Sie sich rundum wohlfühlen – genießen Sie mit all Ihren Sinnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten. Unser Team wird Sie gerne verwöhnen.

Das Erfahrungsfeld der Sinne versteht sich als Integrationsprojekt. Im Rahmen der verschiedenen Tätigkeitsbereiche sorgen auch in der molina Menschen mit Behinderung für Ihr Wohlergehen.

Wir sind stets bemüht, das Angebot unserer hochwertigen Speisen und Getränke aus der Region frisch zubereitet für Sie auf den Tisch zu bringen. Aus diesem Grund bitten wir Sie um ein wenig Geduld, sollte es einmal etwas länger dauern.



Im Rahmen des „Nachhaltigkeits-Checks für Tourismusdestinationen 2014 – 2017“ wurde unsere molina als „Nachhaltiger Partnerbetrieb“ ausgezeichnet. Dies zeigt, dass wir in den Bereichen Management, Ökologie, Soziales und Umwelt strenge Maßstäbe an unser Handeln ansetzen und stetig an Verbesserungen arbeiten.

Wir wünschen Ihnen nun eine anregende Lektüre, einen angenehmen Aufenthalt und vor allem einen guten Appetit.

Ihr *molina*-Team

P.S.: Unsere kulinarischen Erlebnisangebote, wie Tafeln im Dunkeln, Märchenhafter Abend mit Menü und vieles mehr finden Sie in unserem Jahresprogramm oder unter www.eins-und-alles.de.

ÖFFNUNGSZEITEN

Februar

nur Samstag Sonntag	11:00 – 18:00 Uhr
Sonntags Frühstücksbüfett	9:00 – 11:30 Uhr

März

Montag geschlossen

Dienstag – Samstag Feiertag	11:00 – 18:00 Uhr
Sonntag	9:00 – 18:00 Uhr
Sonntags Frühstücksbüfett	9:00 – 11:30 Uhr

April – 29. Oktober

Montag – Samstag Feiertag	11:00 – 19:30 Uhr
Sonntag	9:00 – 19:30 Uhr
Sonntags Frühstücksbüfett	9:00 – 11:30 Uhr

30. Oktober – 5. November

Montag – Samstag Feiertag	11:00 – 18:00 Uhr
Sonntag	9:00 – 18:00 Uhr
Sonntags Frühstücksbüfett	9:00 – 11:30 Uhr

6. November – 17. Dezember

Samstag Sonntag	11:00 – 18:00 Uhr
Sonntags Frühstücksbüfett	9:00 – 11:30 Uhr

Winterpause 2017 | 18

18. Dezember 2017 bis 31. Januar 2018 geschlossen.

Gruppenanmeldungen auch außerhalb der normalen Geschäftszeiten nach Absprache.

WARME KÜCHE

Warme Gerichte bereiten wir Ihnen gern ab 12:00 Uhr (Sonntags ab 12:30 Uhr) und bis eine Stunde vor Schließung der *molina* zu.

KLEINE GERICHTE & VORSPEISEN

Keine Liebe ist aufrichtiger, als die Liebe zum Essen. George Bernard Shaw

Salate | Vorspeisen

Gemischter Salatteller

mit hausgemachten Rohkostsalaten^{3, c, f, h}, gerösteten Körnern
und Brotroutons^{a1} **4,90 €**

Gebackener Hirtenkäse^{a1}

mit hausgemachtem mediterranem Relish^{3, h}
an gemischtem Salat^{3, c, f, h} mit gerösteten Körnern und Olivenbrot^{a1, a2} **11,50 €**



Glücks-Gericht „Red-Beet-Flagship-Burger“

Hausgemachter Rote Beete-Bratling^{a1, a2} mit gegrilltem Räuchertofuⁱ,
Wirsing-Möhrensalat^{3, f, h}, und Omega 3- Pesto im Weizen-Fladenbrot^{a1} **12,50 €**

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

„Herbstlicher Schichtsalat im Weckglas“

mit Tomaten, Kichererbsen, Rote Beete, Kürbis,
gerösteten Sonnenblumenkernen und gebackenen Quinoabällchen **12,90 €**

Allergeninfos gem. Codex-Empfehlung/deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Ascorbinsäure, 5 koffeinhaltig, 6 teinhaltig, 7 Nitritpökelsalz,

a Glutenhaltige Getreide (1 Weizen, 2 Hafer, 3 Dinkel, 4 Roggen), b Eier, c Milch & Milcherzeugnisse,

d Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Pistazien, 3 Haselnüsse usw.), e Sellerie, f Senf, g Sesamsamen, h Sulfite, i Soja, j Erdnüsse

KLEINE GERICHTE & VORSPEISEN

Suppen

Kürbis-Maiscremesuppe ^{c, e}

mit hausgemachtem Kürbiskern-Pesto

und Brotroutons ^{a1} 4,90 €

„Winzersüppchen“

Feine Rahmsuppe ^{c, e} von Fildersauerkraut mit gebratenen Speckwürfeln ^{3,7}

und Weintrauben, dazu geröstetes Bauernbrot ^{a1} 4,60 €



Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

Suppen-Glück

Rote Linsensuppe mit Tomaten-Kräuter-Mandel-Topping 4,50 €

Allergeninfos gem. Codex-Empfehlung/deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Ascorbinsäure, 5 koffeinhaltig, 6 teinhalzig, 7 Nitritpökelsalz,

a Glutenhaltige Getreide (1 Weizen, 2 Hafer, 3 Dinkel, 4 Roggen), b Eier, c Milch & Milcherzeugnisse,

d Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Pistazien, 3 Haselnüsse usw.), e Sellerie, f Senf, g Sesamsamen, h Sulfite, i Soja, j Erdnüsse

HAUPTGERICHTE

Gebackene Hähnchen-Knusperstücke ^{a1}

auf Curry-Rahmsauerkraut ^c mit Süßkartoffelpommes 13,90 €

„Kürbis Tortelli“

Teigtäschle ^{a1} mit Kürbisfüllung in Paprika-Kürbissauce ^e

mit Frischkäse ^c verfeinert und Lauchstreifen 11,90 €

„Senf-Rostbraten“

vom Rind, mit Speck-Zwiebelpanache, hausgemachten

Olivens-Serviettenknödel ^{a1, b} Grilltomate ^c und Balsamicojus ^{3, e, h} 19,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken ^{a1, b, c} mit Pommes Frites 10,90 €

„Naturparkteller 2017“

Steak vom Schweinerücken mit gegrillten Tomatenscheiben

und heimischem Käse ^c, Kartoffelrösti an gemischtem Salat ^{3, c, f, h}

inkl. 1/4l Wein oder Apfelsaft/-schorle 14,00 €

„Naturparkteller 2017 – Vegetarisch“

Soja-Gemüseküchle ^{a1, b, e, i} mit gegrillten Tomatenscheiben und

heimischem Käse ^c, Kartoffelrösti an gemischtem Salat ^{3, c, f, h}

inkl. 1/4l Wein oder Apfelsaft/-schorle 14,00 €

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

Kräuter-Polenta-Klößchen ^e

auf frischen Zucchini, Auberginen und Paprika in fruchtiger Tomatensauce

mit Grana Padano-Spänen ^c 12,90 €



Allergeninfos gem. Codex-Empfehlung/deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Ascorbinsäure, 5 koffeinhaltig, 6 teeinhaltig, 7 Nitritpökelsalz,

a Glutenhaltige Getreide (1 Weizen, 2 Hafer, 3 Dinkel, 4 Roggen), b Eier, c Milch & Milcherzeugnisse,

d Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Pistazien, 3 Haselnüsse usw.), e Sellerie, f Senf, g Sesamsamen, h Sulfite, i Soja, j Erdnüsse

... NOCH ETWAS KLEINES ZUM „NASCHEN“

Vegetarisch – glutenverträglich

Hausgebackener Mohnkuchen^{c, b}

mit Apfel-Kürbiskompott und Preiselbeersahne^c 4,50 €

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

Ragout von Zwetschgen

im Weckglas mit Weinschaum-Espumaⁱ 3,90 €

HITS FÜR DIE KIDS

Kleine Portion Pommes 2,70 €

Große Portion Pommes 3,50 €

Schwäbische Spätzle^{a1, b, c}

mit Bratensauce^e 4,50 €

Pasta^{a1}

mit fruchtiger Tomatensauce 4,50 €

„Kinderschnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel^{a1, b, c} mit Pommes 6,50 €

Zwei Palatschinken^{a1, b, c}

mit Zimt-Zucker und hausgemachtem Apfelmus 4,90 €

Allergeninfos gem. Codex-Empfehlung/deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Ascorbinsäure, 5 koffeinhaltig, 6 teinhalting, 7 Nitritpökelsalz,

a Glutenhaltige Getreide (1 Weizen, 2 Hafer, 3 Dinkel, 4 Roggen), b Eier, c Milch & Milcherzeugnisse,

d Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Pistazien, 3 Haselnüsse usw.), e Sellerie, f Senf, g Sesamsamen, h Sulfite, i Soja, j Erdnüsse

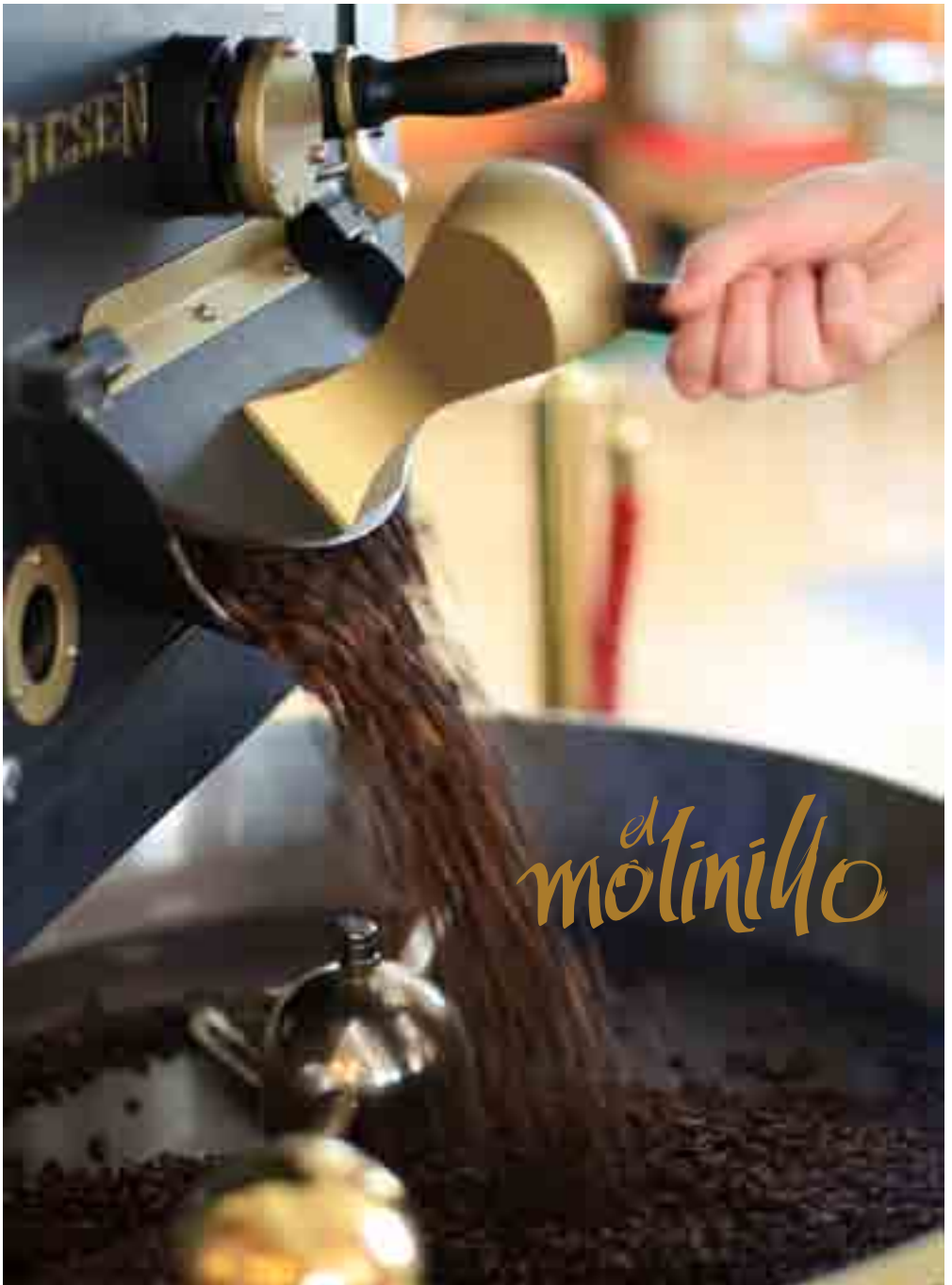


KUCHEN

Ein Kompromiss, das ist die Kunst, einen Kuchen so zu teilen, dass jeder meint, er habe das größte Stück bekommen. Ludwig Erhard

Kuchen	Stück	2,60 €
Torten	Stück	2,80 €
Sahne	Portion	0,80 €

Das jeweils aktuelle Kuchen- und Tortenangebot nennen Ihnen unsere ServicemitarbeiterInnen gern.



**Bio-Kaffee – sozial und nachhaltig von Anfang an.
Onlineshop unter www.biokaffeemitsinn.de**

SOZIAL VON ANFANG AN ...

la molinilla ... der Kaffee in der molina

Wir servieren Ihnen einen ganz besonderen Kaffee, denn unsere mehrfach ausgezeichneten Bio-Arabica-Kaffee- und Espresso-Röstungen stehen für ein nachhaltig erzeugtes, sozial konsequentes und wohlschmeckendes Produkt.

Wir kooperieren mit kleinen Betrieben in Brasilien, Sumatra, Papua Neuguinea, Honduras und Äthiopien, die in sorgfältiger Handarbeit ihre Plantagen bewirtschaften. Mit den fairen Preisen, die sie im Verkauf erzielen, können sie nachhaltig in Bildung und Gesundheit investieren und die Lebensqualität ihrer Familien deutlich verbessern.

Unsere beiden Kaffeeröstereien – *la molinilla*, hier in der Laufenmühle und Café+Rösterei in der Welzheimer Pfarrstraße – betreiben wir als Werkstatt für behinderte Menschen, denn auch über unseren Kaffee treten wir in Beziehung mit der Gesellschaft.

Die Verbindung von Genuss, sozialem Engagement und regionaler Vernetzung soll auch in Ihrem Unternehmen Schule machen? Dann wenden Sie sich für ein individuelles Angebot gern an Bettina Ludwig, Tel. 0 17 8.817 95 89 oder E-Mail: b.ludwig@laufenmuehle.de.

Sie kommen gerade nicht in die Laufenmühle?
Mit unserem Onlineshop unter www.biokaffeemitsinn.de
ist Ihnen Ihr Lieblingskaffee ganz nah!



www.biokaffeemitsinn.de



KAFFEE UND MEHR

Wo Kaffee serviert wird, da ist Anmut, Freundschaft und Fröhlichkeit!
Arabisches Sprichwort

Tasse Kaffee ⁵	normal 2,10 €	groß 3,10 €
Espresso ⁵	normal 2,10 €	doppelt ... 3,10 €
Espresso ⁵ macchiato	normal 2,30 €	
Cappuccino ^{5, c}	normal 2,40 €	groß 3,60 €
Chocochino ^{5, c}		groß 3,90 €
Cappuccino ⁵ mit Sahne ^c	normal 2,70 €	groß 3,90 €
Milchkaffee ^{5, c}		groß 3,60 €
Latte macchiato ^{5, c}	normal 3,10 €	
Getreidekaffee ^a	normal 2,30 €	groß 3,90 €
Getreidemilchkaffee ^{a, c}		groß 3,90 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	normal 2,10 €	groß 3,10 €
Heiße Schokolade ^c	normal 2,30 €	groß 3,30 €
Heiße Schokolade ^c mit Sahne ^c	normal 2,70 €	groß 3,90 €

TEE

Ein Bad erfrischt den Körper, eine Tasse Tee den Geist. Aus Japan

Gute Laune Kräutertee	2,30 €
Pfefferminz Kräutertee	2,30 €
Kamille Kräutertee	2,30 €
Sonnige Grüße Kräuter-Früchte-Tee	2,30 €
Früchtetea	2,30 €
Yogi-Tee Gewürztee	2,30 €
Ingwer-Zitrone Gewürztee	2,30 €
Hildegard „Schutzengeltee“ Gewürz-Früchtetea	2,30 €
„Vanilla“ Rooibos-Tee	2,30 €
Lemongras Grüner Tee	2,30 €
Darjeeling Schwarzer Tee ⁶	2,30 €
Earl Grey Schwarzer Tee ⁶	2,30 €

WASSER & LIMONADE

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Volksmund

Teinacher Gourmet Naturell (still)	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	2,90 €
	0,75 l Flasche	4,50 €

Teinacher Gourmet Medium (mit Kohlensäure)

0,25 l	2,50 €
0,4 l	2,90 €
0,75 l Flasche	4,50 €

Isis Bio Granatapfel	0,33 l	2,60 €
-----------------------------	--------------	---------------

Isis Bio Holunderblüte	0,33 l	2,60 €
-------------------------------	--------------	---------------

Isis Bio Bitter Lemon	0,33 l	2,60 €
------------------------------	--------------	---------------

Afri Cola ^{2, 4, 5}	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €

Bluna ^{2, 4}	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €

Spezi ^{2, 4, 5}	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €

Teinacher Zitroma (Zitronenlimonade)	0,5 l Flasche	3,50 €
---	---------------------	---------------

Cola Light ^{2, 4, 5}	0,33 l	2,80 €
--------------------------------------	--------------	---------------

SAFT

direkt vom Erzeuger Beutelsbach

Apfelsaft (naturtrüb, Direktsaft)	0,2 l	2,70 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,70 €
Orangensaft (Direktsaft)	0,2 l	2,90 €
Orangensaft-Schorle	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	3,90 €
Schwarze Johannisbeere (Fruchtcocktail mit Agaven- und Traubensüsse)		
	0,2 l	2,90 €
Johannisbeersaft-Schorle	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	3,90 €
Sauerkirschsafft (Fruchtcocktail mit Agaven- und Traubensüsse)		
	0,2 l	2,90 €
Kirschsafft-Schorle	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	3,90 €
KiBa Kirsch-Banane		
(Bananennektar, Sauerkirschsafft)	0,2 l	3,10 €
Rhabarbersafft-Schorle (Gemüsecocktail mit schwarzem Karottensaft-Konzentrat)		
	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	3,90 €

BIER

Alkoholisches aus der Brauerei Härtsfelder

Genießt im edlen Gerstensaft, des Weines Geist, des Brotes Kraft. Hogarten

Härtsfelder Premium Bier	0,5 l	3,30 €
Härtsfelder Pilsle	0,33 l	2,90 €
Härtsfelder Landweizen^{a1}	0,5 l	3,30 €
Radler^{2,4}	0,5 l	3,30 €
Erdinger Weizen^{a1} alkoholfrei	0,5 l	3,30 €
Jever Fun Pils alkoholfrei	0,33 l	2,90 €

SEKT

Rilling Sekt^h LR trocken	0,1 l	3,90 €
Rilling Sekt^h Sabinchen trocken	0,2 l Flasche	5,90 €
Rilling Sekt^h Roseechee halbtrocken	0,2 l Flasche	5,90 €
Rilling Sekt^h LR trocken	0,75 l Flasche	18,50 €

Allergeninfos gem. Codex-Empfehlung/deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

2 mit Farbstoff, 4 Ascorbinsäure, a Glutenhaltige Getreide (1 Weizen, 2 Hafer, 3 Dinkel, 4 Roggen), h Sulfite

WEIN

In vino veritas – im Wein liegt die Wahrheit. Alkäus

Weinschorle^h weiß, rot, rosé je 0,2 l **3,30 €**

Weißwein

Johanniter trocken^h Schwäbischer Landwein

Öko-Weingut Staib 0,2 l **4,50 €**

Bioland-Ökologischer Landbau 0,75 l Flasche **16,90 €**

Lämmler Riesling fruchtig QbA^h 0,2 l **4,00 €**

Fellbacher Weingärtner eG 1,0 l Flasche **15,90 €**

Lämmler Riesling trocken QbA^h

Kabinett 0,2 l **4,50 €**

Fellbacher Weingärtner eG 1,0 l Flasche **16,90 €**

Roséwein

Schillerwein feinherb^h 0,2 l **3,90 €**

Fellbacher Weingärtner eG 1,0 l Flasche **15,90 €**

Schwarzriesling Weißherbst fruchtig QbA^h

Fellbacher Weingärtner eG 0,75 l Flasche **16,90 €**

Rotwein

Trollinger trocken^h Schwäbischer Landwein

Öko-Weingut Staib 0,2 l **4,50 €**

Bioland-Ökologischer Landbau 0,75 l Flasche **18,90 €**

Lämmler Trollinger feinherb QbA^h 0,2 l **4,00 €**

Fellbacher Weingärtner eG 1,0 l Flasche **15,90 €**

Cuvée trocken QbA^h 0,75 l Flasche **24,90 €**

Spätlese

Öko-Weingut Staib, Bioland-Ökologischer Landbau

deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 2 mit Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Ascorbinsäure
- 5 koffeinhaltig
- 6 teeinhaltig
- 7 Nitritpökelsalz

deklarationspflichtige Allergene:

- a Glutenhaltige Getreide (1 Weizen, 2 Hafer, 3 Dinkel, 4 Roggen)
- b Eier
- c Milch & Milcherzeugnisse
- d Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Pistazien, 3 Haselnüsse usw.)
- e Sellerie
- f Senf
- g Sesamsamen
- h Sulfite
- i Soja
- j Erdnüsse

molina Café-Restaurant

Inhaber: Christopherus Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Laufenmühle e. V.

Café-Restaurant molina | Laufenmühle 8 | 73642 Welzheim

Telefon: 0 71 82.80 07.26

www.eins-und-alles.de | www.biokaffeemitsinn.de



www.eins-und-alles.de



www.biokaffeemitsinn.de