



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.

Für uns ist Nachhaltigkeit von großer Bedeutung. Deshalb arbeiten wir stetig an Verbesserungen in den Bereichen Produktion, Management sowie Beschaffung und bemühen uns möglichst um regionale Bezugsquellen.

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, Café schwarz, Märchenhafter Abend mit Menü und vieles mehr finden Sie in unserem Jahresprogramm oder unter www.eins-und-alles.de.

ÖFFNUNGSZEITEN 2018

Februar

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

März

Montag geschlossen, außer 26.3.

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

April – 28. Oktober

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

29. Oktober – 4. November

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

5. November – 16. Dezember

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

Winterpause 2018 | 2019

17. Dezember 2018 bis 31. Januar 2019 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 €**

Tortellinisalat

Warme Ricotta-Spinattortellini^{a1, c} mit Zucchini-, Paprika-,
Tomatenwürfeln, Lauchzwiebelringen, Mozzarellakirschen^c, Oliven³
und Rucola in Vinaigrette^{3, f, h}, mit frischen Kräutern mariniert **12,90 €**

„Flaguette-Gyros-Burger“

Getoastetes Weizenfladenbrot^{a1} mit Ajvar-Fetakäsedip^c, Krautsalat^{3, h},
Tomatenscheiben, gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust^c und
mit Gyrosgewürzen mariniert an Salatgarnitur^{3, f, h} **13,50 €**

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

„Molina-Sommersalat“

Hausgemachte Maisgrieß-Käseschnitte in Olivenöl gebraten,
mit mediterranem Relish^{3, h} an Blattsalaten^{3, c, f, h},
mit Tomaten, Gurken und gerösteten Körnern garniert **11,90 €**

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

KLEINE GERICHTE & VORSPEISEN

Suppen

Klare Tomatenkraftbrühe ^e

mit Tortellini „Ricotta-Spinat“ ^{a1, c}, Mozzarellakirschen ^c

und frischen Kräutern 5,50 €

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

Karottencremesuppe ⁱ

mit Kokosschaum und knusprigen Ciabattabröseln 4,90 €

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

HAUPTGERICHTE

„Gemüsespaghetti“

Spaghetti ^{a1} mit feinen Gemüsestreifen, Lauchzwiebeln und hausgemachtem Zitronen-Chili-Öl abgeschmeckt, garniert mit gehobeltem Grana Padano ^c **11,50 €**

Kartoffel-Gnocchi ^{a1} „Provencale“

mit frischen Zucchini, Paprika und Champignons, in hausgemachter provenzalischer Kräuterbutter ^c gebraten **12,90 €**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ^c

mit Tomaten-Fetakäse-Tapenade ^{3, c} überbacken, dazu Kartoffelgnocchi ^{a1} und frisches Gemüse in Kräutersahne ^c **17,90 €**

Schnitzel „Wiener Art“

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

„Naturparkteller 2018“

Schweinerückensteak vom Grill ^c mit Gemüsespätzle ^{a1, e} und frischen Champignons in Rahmsauce ^{c, e}
inkl. 1/4l Wein oder Apfelsaft/-schorle **14,00 €**

„Naturparkteller 2018 – Vegetarisch“

Hausgemachte Getreideklößchen ^{a1, b, f} mit Gemüsespätzle ^{a1, e} und frischen Champignons in Rahmsauce ^{c, e}
inkl. 1/4 Wein oder 1 Apfelsaft/-schorle **14,00 €**

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

Fusilli Bolognese

Hausgemachte Sojabolognese mit Gemüse geschwenkt und Mandelparmesan **12,50 €**

Allergeninfos gem. Codex-Empfehlung/deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Ascorbinsäure, 5 koffeinhaltig, 6 teehaltig, 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“

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

„Mango-Crumble“

Feines Mango-Kompott mit Sojaschlagsahne und
gebackenen Buchweizenstreuseln, im Weckglas geschichtet 3,90 €

HITS FÜR DIE KIDS

Kleine Portion Pommes 2,70 €

Große Portion Pommes 3,50 €

Gebackene Kartoffelecken
mit Sauerrahmdip ^c 4,90 €

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 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

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	2,70 €
Torten	Stück	3,00 €
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 ...

el molinillo ... 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 – *el molinillo* 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 Kaffee⁵	normal 2,30 €	groß 3,30 €
Espresso⁵	normal 2,20 €	doppelt · 3,20 €
Espresso⁵ macchiato	normal 2,40 €	doppelt · 3,40 €
Cappuccino^{5, c}	normal 2,60 €	groß 3,80 €
Chocochino^{5, c}		groß 4,10 €
Cappuccino⁵ mit Sahne^c	normal 2,90 €	groß 4,10 €
Milchkaffee^{5, c}		groß 3,80 €
Latte macchiato^{5, c}	normal 3,30 €	
Getreidekaffee^a	normal 2,50 €	groß 4,10 €
Getreidemilchkaffee^{a, c}		groß 4,10 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	normal 2,30 €	groß 3,30 €
Heiße Schokolade^c	normal 2,40 €	groß 3,60 €
Heiße Schokolade^c mit Sahne^c	normal 2,80 €	groß 4,10 €

Allergeninfos gem. Codex-Empfehlung/deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

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

TEE

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

Gute Laune Kräutertee	2,50 €
Pfefferminz Kräutertee	2,50 €
Kamille Kräutertee	2,50 €
Früchtetee	2,50 €
Yogi-Tee Gewürztee	2,50 €
Ingwer-Zitrone Gewürztee	2,50 €
„Vanilla“ Rooibos-Tee	2,50 €
Lemongras Grüner Tee	2,50 €
Darjeeling Schwarzer Tee ⁶	2,50 €
Earl Grey Schwarzer Tee ⁶	2,50 €

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 **3,60 €**

Weißwein

Lämmler Riesling fruchtig QbA^h 0,2 l **4,20 €**

Fellbacher Weingärtner eG 1,0 l Flasche **18,50 €**

Lämmler Riesling trocken QbA^h

Kabinett 0,2 l **4,80 €**

Fellbacher Weingärtner eG 0,75 l Flasche **16,50 €**

Roséwein

Schillerwein feinherb^h 0,2 l **4,20 €**

Fellbacher Weingärtner eG 1,0 l Flasche **18,50 €**

Rotwein

Evento trocken^h

Rotweincuvee 0,2 l **4,80 €**

Fellbacher Weingärtner eG 0,75 l Flasche **16,50 €**

Lämmler Trollinger feinherb QbA^h

Fellbacher Weingärtner eG 0,2 l **4,20 €**

1,0 l Flasche **18,50 €**

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