



EINS + ALLES

ERFAHRUNGSFELD DER SINNE



molina

Café-Restaurant

Speisen und Getränke EINS + ALLES

HERZLICH WILLKOMMEN

molina

Das Erfahrungsfeld der Sinne versteht sich als Plattform für Persönlichkeitsentwicklung, Begegnung und Teilhabe an der Gesellschaft. Im Rahmen der verschiedenen Tätigkeitsbereiche sorgen Menschen mit Behinderungen sowohl in der Küche, als auch im Service der molina für Ihr Wohlergehen.

Genießen Sie hier mit all Ihren Sinnen frisch zubereitete kulinarische Köstlichkeiten.

Wir bemühen uns, Ihnen regionale, nachhaltig erzeugte und hochwertige Lebensmittel zu servieren und arbeiten kontinuierlich an Verbesserungen unserer Standards.

Wir wünschen Ihnen 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 2019

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 – 26. Oktober

Montag – Samstag | Feiertag 11:00 – 19:30 Uhr

Sonntag 9:00 – 19:30 Uhr

Sonntags-Frühstücksbüfett 9:00 – 11:30 Uhr

27. Oktober – 3. November

Montag – Samstag | Feiertag 11:00 – 18:00 Uhr

Sonntag 9:00 – 18:00 Uhr

Sonntags-Frühstücksbüfett 9:00 – 11:30 Uhr

4. November – 15. Dezember

Samstag | Sonntag 11:00 – 18:00 Uhr

Sonntags-Frühstücksbüfett 9:00 – 11:30 Uhr

Winterpause 2019 | 2020

16. Dezember 2019 bis 31. Januar 2020 geschlossen.

Gruppenanmeldungen auch außerhalb der normalen Geschäftszeiten
nach Absprache.

**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, g}, Blattsalaten, gerösteten Körnern und Brotcroupons^{a1} **5,50 €**

„Caprese-Türmchen“

geschichtet aus frischen saftigen Strauchtomaten und Mozzarella^c, mit hausgemachtem Rucolapesto und Balsamico-Creme^{2, 3, g}, dazu rustikales Wurzelbrot mit Körnern^{a1, a2, a3, i, j} **10,90 €**

„Chefsalat“

Bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten^{3, c, f, g}, Schinken-⁷ und Käsestreifen^c, gekochtem Ei, leckerem French-Dressing^{3, g} und Brötchen^{a1} **11,90 €**

„Chicken-Sommersalat“

Knusprig gebackene Hähnchensticks^{a1, a3} an buntem Bulgursalat^{3, a1, c, g} mit Gemüse, Artischockenherzen^g, gerösteten Erdnüssen und fruchtigem Curry-Dressing^{3, c, g} **15,90 €**

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

„Lauwarmer Antipasti-Salat“

Glutenfreie Nudeln, dazu mediterranes Gemüse mit Kräutermarinade in Olivenöl gegrillt, fein abgeschmeckt mit Balsamico-Essig^{3, g} **13,50 €**

KLEINE GERICHTE & VORSPEISEN

Suppen

Paprika-Möhrensuppe ^c

mit knusprigen Grana Padano-Crumble-Streuseln ^{a1, c} 5,50 €

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

„Cappuccino von jungen Erbsen“

mit Muskatschaum und glutenfreiem Brötchen 4,90 €

HAUPTGERICHTE

„Tagliatelle al pesto“

Tagliatelle ^{a1, b} mit hausgemachtem Rucolapesto und frisch gehobeltem Grana Padano ^c, verfeinert mit einem Hauch Limone und Rahm ^c 10,90 €

„Pulled Pork Burger“

Ofenfrisches Flaguette Brötchen ^{a1, a2, a3, c} gefüllt mit Farmersalat ^{3, c, f, g}, hausgemachtem Pulled Pork und selbstgemachter „Smoked Burgersauce“ ^{c, g}, dazu Pastinaken-Karotten-Pommes 15,90 €

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak „grob gepfeffert“

mit hausgemachter Kräuterbutter^c, überbackener Grilltomate^c und gebackenen Kartoffelecken mit Sauerrahmdip^c **18,90 €**

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken^{a1, b, c} mit Pommes Frites **11,90 €**

„Naturparkteller 2019“

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 2019 – Vegetarisch“

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

Vegan – vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

Kartoffelgnocci

mit fruchtiger Tomatensauce und mediterranem Gemüse in hausgemachtem Kräuter-Olivenöl **12,90 €**

... NOCH ETWAS KLEINES ZUM „NASCHEN“

Aprikosen-Tiramisu

mit unserem hausgerösteten Espresso ⁵ getränkter Löffelbiskuit ^{a1, b},
dazu Vanille-Quark-Espuma ^c und feines Aprikosenkompott,
abgestäubt mit Kakao 5,60 €

Vegan –Vegetarisch – gluten- und lactoseverträglich

„Rüblikuchen“

Hausgebackener Rübli-Mandelkuchen ^{d1} im Weckglas mit
Soja-Schlagsahne ^h 3,90 €

HITS FÜR DIE KIDS

Portion Pommes klein | groß 2,80 € | 3,60 €

Gebackene Kartoffelecken

mit Sauerrahmdip ^c 4,90 €

Schwäbische Spätzle ^{a1, b, c}

mit Bratensauce ^e 4,60 €

Pasta ^{a1}

mit fruchtiger Tomatensauce 4,60 €

„Kinderschnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel ^{a1, b, c} mit Pommes 7,50 €

Zwei Palatschinken ^{a1, b, c}

mit Zimt-Zucker und hausgemachtem Apfelmus 4,90 €

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.
www.biokaffeemitsinn.de

el
molinillo



SOZIAL VON ANFANG AN ...

la molinillo ... der Kaffee in der molina

Unsere beiden Kaffeeröstereien betreiben wir als Werkstätten für Menschen mit Behinderungen. Hier wird unser mehrfach ausgezeichnete Bio-Arabica-Kaffee mit viel Liebe und Sorgfalt schonend trommelgeröstet und veredelt.

Wir beziehen dabei ausschließlich fair gehandelte, nachhaltige und bio-zertifizierte Kaffeebohnen von kleinen Betrieben in Brasilien, Sumatra, Papua Neuguinea, Honduras und Äthiopien und garantieren somit ein sozial konsequentes Produkt.

Sie können unsere Kaffee- und Espresso-Röstungen nicht nur in unseren Röstereien, sondern auch in unserem Onlineshop unter www.biokaffeemitsinn.de erwerben.

Wenn Sie unseren Kaffee in Zukunft auch in Ihrem Unternehmen trinken möchten, erstellt Bettina Ludwig Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Sie erreichen sie unter

Tel.: 0 178 817 95 89 oder b.ludwig@laufenmuehle.de



www.biokaffeemitsinn.de



KAFFEE UND MEHR

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

Tasse Kaffee ⁵	normal 2,30 €	groß 3,30 €
Espresso ⁵	normal 2,20 €	doppelt 3,20 €
Espresso ⁵ macchiato	normal 2,40 €	doppelt 3,40 €
Cappuccino ^{5, c}	normal 2,60 €	groß 3,80 €
Chocochino ^{5, c}		groß 4,10 €
Cappuccino ⁵ mit Sahne ^c	normal 2,90 €	groß 4,10 €
Milchkaffee ^{5, c}		groß 3,80 €
Latte macchiato ^{5, c}	normal 3,30 €	
Getreidekaffee ^{a1, a3}	normal 2,50 €	groß 4,10 €
Getreidemilchkaffee ^{a1, a3, 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 €

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 €
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 0,4 l	2,50 € 3,50 €
Bluna ^{2, 4}	0,2 l 0,4 l	2,50 € 3,50 €
Spezi ^{2, 4, 5}	0,2 l 0,4 l	2,50 € 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[§] LR trocken	0,1 l	3,90 €
Rilling Sekt[§] Sabinchen trocken	0,2 l Flasche	5,90 €
Rilling Sekt[§] Roseeichen halbtrocken	0,2 l Flasche	5,90 €
Rilling Sekt[§] LR trocken	0,75 l Flasche	18,50 €

WEIN

In vino veritas – im Wein liegt die Wahrheit. Alkäus

Weinschorle^g weiß, rot, rosé je 0,2 l **3,60 €**

Weißwein

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

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

Lämmler Riesling trocken QbA^g

Kabinett 0,2 l **4,80 €**

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

Roséwein

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

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

Rotwein

Evento trocken^g

Rotweincuvee 0,2 l **4,80 €**

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

Lämmler Trollinger feinherb QbA^g

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 Roggen, 3 Gerste)
- b Eier
- c Milch & Milcherzeugnisse
- d Schalenfrüchte (1 Mandeln)
- e Sellerie
- f Senf
- g Sulfite
- h Soja
- i Hefe
- j Sesamsamen

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