



1 Café SALAMANCA – Wo Fremde zu Freunden werden

Das Café SALAMANCA ist ein Begegnungsort zwischen Menschen mit und ohne Behinderung. Es bietet einer bunten Vielfalt von Mitarbeitenden aus unterschiedlichen Formen der Arbeitsmärkte eine Möglichkeit der Arbeit und Beschäftigung. Es sorgt durch seine mittelmeermoderne Atmosphäre und durch die zubereiteten Speisen und Getränke aus regionalem Anbau und aus Kooperationen mit regionalen und sozialen Projekten, Firmen, Landwirten und Kaffeeröstereien für Momente des Wohlfühlens. Veranstaltungen und Events dienen neben den Caféöffnungszeiten zusätzlich als Möglichkeit der Inspiration und des Genusses.

Herzlich willkommen, neue Menschen kennenzulernen,
Inklusion zu leben und tägliche frische Angebote zu genießen.

2

Café SALAMANCA – Der Name ist Programm

Im Ort Salamanca in Spanien fand vom 7.-10. Juni 1994 die UNESCO-Weltkonferenz „Pädagogik für besondere Bedürfnisse: Zugang und Qualität“ statt.

In der Schlussitzung wurde die SALAMANCA-Erklärung angenommen, welche einen weltweiten Konsens zur Inklusion von Menschen mit Behinderung erklärt und fordert.

Alle Verschiedenartigkeit ist willkommen und geschätzt und anlässlich dieser Erklärung bekam das Café den Namen, der für Inklusion und Brückenbauen zwischen Menschen mit und ohne Behinderung steht. Dies ist auch im SALAMANCA-Logo erkennbar.

Herzlich willkommen, Brücken zu bauen und Unterschiedlichkeit wertzuschätzen.

3

Café SALAMANCA – Fairer Handel und bewusster Konsum

Ein großes Anliegen ist es, Dinge und Zutaten aus einem möglichst regionalen Angebot und teilweise in Bio-Qualität zu beziehen.

Kooperationen mit inklusiven und sozialen Projekten sowie fairer Handel sind uns dabei wichtig. Schon bei der Einrichtung haben wir auf faire und/oder in Deutschland und seinen benachbarten Ländern hergestellte Produkte wertgelegt.

So kommen zum Beispiel die Korbleuchten aus fairem Handel, die Fische im Flur sind von einem regionalen Korbmacher hergestellt, die Lampenschirme mit den Gesichtern aus Weimar, das Geschirr wird in Handarbeit fair in Portugal produziert, die Servierwagen stammen aus Berlin/ Brandenburg, die Kissen aus nachhaltiger Produktion aus Emsdetten, das Besteck wird in Deutschland produziert und die STROHhalme werden in einem sozialen Projekt in einem Frauengefängnis in Lübeck hergestellt. Den deutschen Bio-Haferdrink für den veganen Kaffee beziehen wir von dem jungen StartUp-Unternehmen Blue Farm in Berlin und die frischen Kaffeebohnen liefern uns die Freunde von der Hofgemeinschaft für Heilende Arbeit e.V. in Kehna. Der Leinenstoff für die Servietten wurde in Hessen produziert und im tagesstrukturierenden Angebot für Menschen mit Hilfebedarf im Teilhabezentrum Kernbach genäht. Die Marmelade, die Brötchen und Brote werden in der Region produziert. Die Vasen, Milchkännchen und Karaffen stellt uns eine Töpferin aus Marburg her.

Herzlich willkommen, Teil eines bewussten und nachhaltigen Konsums zu sein.

In unserem kleinen SHOP über dem Klavier gibt es die aufgeführten Produkte im „SALAMANCA-Stil“ wechselnd zu erwerben.

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir bieten Ihnen die bestmögliche Qualität zu angemessenen Preisen an.

Hier einige unserer Qualitätsmerkmale:

- Wir achten auf Nachhaltigkeit, Regionalität und fairen Handel
- Wir verwenden ausschließlich fairen Bio-Kaffee, fairen Bio-Tee und Bio-Milch
- Wo es preislich möglich ist, verwenden wir auch andere regionale und Bio-Produkte
- Wir bevorzugen regionale Produkte wie z. B. unsere Bio-Espresso- und Kaffeebohnen beziehen wir von der Gemeinschaft in Kehna.
Unsere Marmeladen stammen von einer kleinen regionalen Anbieterin, unsere Bio-Eier aus Wehrda uvm.
- Auch bei der Ausstattung des Cafés SALAMANCA haben wir auf Regionalität, Nachhaltigkeit und fairen Handel gesetzt und verwenden zum Teil in Sozialprojekten hergestellte Produkte.

Weitere Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten in der Speisekarte.

Recup und Rebowl

Nachhaltigkeit leben wir auch bei der Mitnahme unserer Speisen und Getränke. Mit dem bekannten RECUP- und REBOWL-System können Sie Getränke und Speisen auch hygienisch und bequem mitnehmen – ganz ohne Einwegmüll. Die Becher (RECUP) und Schüsseln (REBOWL) sind die nachhaltige Alternative zu Einwegverpackungen: Jeder RECUP kann bis zu 1.000 Einwegbecher und jede REBOWL bis zu 500 Einwegverpackungen ersetzen.

RECUP / REBOWL ist:

- Auslaufsicher
- Mikrowellentauglich (ohne Deckel)
- Spülmaschinenfest
- Luftdicht
- Hitzebeständig
- BPA- und schadstofffrei
- In Deutschland hergestellt
- Recyclebar



Und so einfach geht es:

Einfach 1 € Pfand für einen Becher bzw. 5 € Pfand für eine Schüssel hinterlegen – Essen mitnehmen – Becher bzw. Schüssel zurückbringen und 1 € bzw. 5 € Pfand zurück. Sie können die Gefäße auch in vielen Cafés und Restaurants in Marburg zurückgeben, wo mit diesem System gearbeitet wird – keine App-Registrierung, kein zusätzlicher Aufwand. Bitte machen Sie mit und unterstützen Sie die Vermeidung von Einweg-Verpackungen.

Danke.

KAFFEE

KAFFEE -Kaffee aus der DeKene-Rösterei in Kehna, FAIRTRADE

| | |
|--|-----------------------------|
| Espresso | 2,30 € |
| Espresso Doppio | 3,20 € |
| Espresso mit Schlagsahne | 2,60 € |
| Espresso Macchiato | 2,50 € |
| French Press Kanne | 3,60 € |
| Americano | 2,50 € |
| Tasse Filterkaffee | 2,50 € |
| Café Crema | 2,80 € |
| Milch-Kaffee | 4,20 € |
| Cappuccino | Klein 3,20 € Groß 3,90 € |
| Flat white | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 4,20 € |
|  Chococino (mit fairem Kakao) - mit Sahne | 4,50 € 5,50 € |
|  Lupinen-Kaffee (vegan, koffeinfrei, regional) | 4,50 € |

Alle Getränke auch koffeinfrei, laktosefrei oder mit Haferdrink möglich. Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch.

KAKAO & FAIRTRADE

| | |
|------------------------|--------|
| Heißer Kakao | 3,90 € |
| Heißer Kakao mit Sahne | 4,90 € |

TEE 3,20 €

Sorten:

- Schwarztee Klassisch
- Earl Grey Schwarztee
- Darjeeling Weißtee, Darjeeling Grüntee mit Zitronengras
- Rooibos Natur, Rooibos Zimt-Orange
- Früchtetee Traumreise (Zitronengras, Hibiskus, Aronia-Beeren, Hagebutte, Apfelstücke)
- Kräutertee-Mischung GEPA (Brennessel, Pfefferminze, Hagebutte, Fenchel, Kamille)
- Lively Wellness Tee (Hibiskus, Tulsi, Süßholz, Hagebutte, Baobab, Rooibos)

CHAI LATTE 4,50 €

Sorten:

- Tiger spice Chai
- Flamingo vanilla Chai (zuckerfrei, koffeinfrei)
- Orca spice Chai (zuckerfrei)
- Tortoise green Chai
- Power Chai (vegan)

Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch
(Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen beantwortet gerne das Personal)

KAKAO • TEE

RICHARDS SUN ICE TEA 0,33 l 3,40 €
Sorten: Lemon · Peach · Pomegranate · Watermelon/Pineapple

PROVIANT  -LIMONADE 0,33 l 3,40 €
Sorten: Cola · Cola zuckerfrei · Zitrone Naturtrüb · Orange · Rhabarberlimonade naturtrüb · Zitronenlimonade/Ingwer

PROVIANT  -SCHORLE 0,33 l 3,40 €
Sorten: Apfelschorle · Maracuja/Orange naturtrüb · Kirsche/Granatapfel naturtrüb

SÄFTE 0,2 l 2,90 €
Apfelsaft · Orangensaft · Johnnisbeernektar


(Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen beantwortet gerne das Personal)

GOLDBERG TONIC WATER 0,2 l 3,50 €

HOLUNDER-WUNDER 0,5 l 4,90 €
Mineralwasser · Holunder-Sirup · Minze · Zitrone 1,0 l 6,90 €

WASSER ELISABETHEN QUELLE 0,25 l 2,50 €
Spritzig · Medium · Still 0,75 l 5,90 €

KARAFFE TAFELWASSER 0,5 l 2,00 €

BIER 

| | | |
|-----------------------------|--------|--------|
| Lammsbräu Edel-Pils | 0,33 l | 3,40 € |
| Lammsbräu Weiße | 0,50 l | 4,40 € |
| Lammsbräu Natur-Radler | 0,33 l | 3,40 € |
| Lammsbräu alkoholfrei | 0,33 l | 3,40 € |
| Lammsbräu Weiße alkoholfrei | 0,5 l | 4,40 € |

(Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen beantwortet gerne das Personal)

SNACKS*

| | |
|--------------------------|--------|
| belegtes Brötchen hell | 3,00 € |
| belegtes Brötchen dunkel | 3,30 € |
| Focaccia (warm) | 4,70 € |

SÜßES*

| | |
|-------------------------|--------|
| Torte | 4,20 € |
| Kuchen | 3,50 € |
| Muffin | 2,30 € |
| Cookie double Chocolate | 1,90 € |
| Sahne | 1,00 € |

*wechselnde Angebote

(Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen beantwortet gerne das Personal)

PARIS

Croissant · Butter · Marmelade oder Nuss-Nougatcreme **4,50 €**

Marmeladensorten:

Rote Johannisbeere · Sauerkirsche-Himbeere · Schwarze Johannisbeere ·
Stachelbeere · Zwetschge-Walnuss · Quitten Gelee · Apfel- Zimt · Aprikose ·
Banane-Rhabarber · Himbeere · Mirabelle

KLASSISCH

2 Brötchen · Käse · Salami · Butter **7,40 €**

Extras: Marmelade 2,20 € · Gekochtes Bio-Ei 1,50 € · Bio-Spiegeleier 3,60 € ·
Bio-Rührei 5,60 € · Bio-Rührei mit Bacon 7,20 €

VOLLKORN-FRÜHSTÜCK

2 Vollkorn-Brötchen · Butter · Käse · Kräuterquark ·
Marmelade · Mini-Müsli **11,20 €**

SANDWICH

Graubrot · Cheddar · Bacon · Bio-Ei · Salat · Tomaten ·
karamellierte rote Zwiebeln · Mayonnaise **7,90 €**



Graubrot · Cheddar · Bio-Ei · Marmelade · Salat · Tomaten ·
karamellierte rote Zwiebeln · Mayonnaise **7,00 €**

Montag bis Freitag von 8.00 bis 11.00 Uhr

(Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen beantwortet gerne das Personal)

JOGHURT MIT APFEL & HONIG 3,90 €

BIRCHER MÜSLI 4,90 €

BREAKFAST BURRITO

Wrap · Bacon · Bio-Ei · Cheddar · schwarze Bohnen · Sour Cream · Salamanca-Sugo 8,90 €



Wrap · Bio-Ei · Cheddar · schwarze Bohnen · Sour Cream · Salamanca-Sugo 7,90 €

PANCAKES

Blueberry-Pancakes · Ahornsirup · Sahne 8,90 €

MEDITERRANE PLATTE

Verschiedene Wurst und Käsespezialitäten gemischt, dazu Kalamata-Oliven, Humus, Butter, Brotvariation

1 Pers. 11,80 €

2 Pers. 19,90 €



Verschiedene Käsespezialitäten gemischt, dazu Kalamata-Oliven, Gemüse, Butter, Brotvariation

Brotkorb extra: 2 halbe Scheiben Holzofenbrot, 2 Scheiben Baguette 1,80 €

SEKT

Appléritif Apfel & Rose Sekt, alkoholfrei  0,2 l 8,90 €
0,75 l 29,00 €

Scavi & Ray Sekt, alkoholfrei 0,2 l 6,90 €
0,75 l 22,00 €

PROSECCO

Tenuta San Giorgio rosé 0,2 l 8,90 €
0,75 l 29,00 €

Paladin 0,2 l 8,90 €
0,75 l 28,50 €

Villa Cornaro Frizzante 0,2 l 6,90 €
0,75 l 22,00 €

WEISSWEIN

| | | |
|--|-------|---------|
| MOXO REAL - VINHO VERDE - DOC BRANCO WHITE | 0,1l | 2,90 € |
| Aus den 3 Rebsorten Azal, Arinto und Trajadura, mit nur 9,5% alc. | 0,2l | 4,90 € |
| Ein frischer Wein mit prima Süsse-Säure-Balance. Etwas spritzig, weich und süffig mit exotischen Noten von Limette und Zitrus | 0,75l | 14,50 € |

| | | |
|---|-------|---------|
| BUS WEISSBURGUNDER | 0,1l | 3,70 € |
| In diesem Jahr wurde das Weingut der Familie BUS vom Gault & Millau mit 2 Trauben als sehr empfehlenswert aufgenommen. | 0,2l | 6,40 € |
| Der Weissburgunder vom Muschelkalk ist ein trockener und feiner Weisswein, komplex und elegant. 12,5% alc. | 0,75l | 18,50 € |

| | | |
|---|-------|---------|
| VALE DO HOMEM - ALVARINHO | 0,1l | 3,70 € |
| Das Weingut ist in der Umstellung auf biologischen Anbau und Weinmacherin Ana fertigt einen schönen fruchtigen Weissen | 0,2l | 6,40 € |
| aus der Rebsorte Alvarinho. Säurearm und ausbalanciert. 13,5% alc. | 0,75l | 18,50 € |

| | | |
|-------------------------|------|--------|
| WEISSWEINSCHORLE | 0,2l | 4,90 € |
|-------------------------|------|--------|

ROSÉWEIN

| | | |
|--|-------|---------|
| RAVASQUEIRA - GUARDA RIOS ROSÉ ALENTEJO | 0,1l | 2,70 € |
| Aus Syrah und Tempranillo hier ein fruchtiger und mineralischer Rosé aus dem Alentejo. Kirsche und Johannisbeeren im Gaumen. 12,8% alc, | 0,2l | 4,50 € |
| | 0,75l | 14,50 € |

ROTWEIN

| | | |
|---|-------|---------|
| MONTE CASCAS - BEIRA TINTO BIO | 0,1l | 3,70 € |
| 85% Tempranillo und die Sorte Rufete in würziger Fruchtfülle aus dem Landesinneren. Feiner und runder Wein. 6 Monate in Zweitbelegung der Barriques gereift. 13,2% alc. | 0,2l | 6,40 € |
| | 0,75l | 18,50 € |

| | | |
|--|-------|---------|
| SARAMAGO - RISCO RESERVA | 0,1l | 3,70 € |
| Aus den 2 Sorten Castelao und Alicante Bouschet von der Halbinsel Setubal kommt dieser kirschige Rote mit Noten von Brombeeren. | 0,2l | 6,40 € |
| 6 Monate in Barrique dezent gereift. 13,5% alc. | 0,75l | 18,50 € |

| | | |
|--|-------|---------|
| OPTA WINES - MOLA TINTO | 0,1l | 2,90 € |
| Aus der edlen Sorte Touriga Nacional und Syrah und Tempranillo hier die pure Frucht. Weich und charmant mit kirschtönen Noten und einem Hauch von Veilchen, kein Barrique. 13,5 % alc. | 0,2l | 4,90 € |
| | 0,75l | 14,50 € |

| | | |
|--|-------|---------|
| RAVASQUEIRA - GUARDA RIOS TINTO ALENTEJO | 0,1l | 2,70 € |
| Aus den Sorten Tempranillo, Syrah, Trincadeira und Alicante Bouschet ist ein würziger und trockenener, fruchtig runder Rotwein gekeltert. | 0,2l | 4,50 € |
| Sehr ausgewogen und aromatisch leicht. 13,2 % alc. | 0,75l | 14,50 € |

COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol, Bitter Orange, Mineralwasser

0,2l 5,90 €

APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI

alkoholfreier Sekt, Bitter Orange, Mineralwasser

GIN TONIC

Gin, Tonic Water

0,2l 7,90 €

GIN TONIC ALKOHOLFREI

alkoholfreier Gin, Tonic Water

LIZZY

Prosecco, Rhabarber-Limo,  -Rhabarber-Sirup

0,2l 5,90 €

LIZZY ALKOHOLFREI

alkoholfreier Sekt, Rhabarber-Limo,  -Rhabarber-Sirup

SALAMANCA SUNRISE

Wodka, Maracujasaft, Grenadine

0,2l 7,90 €

SALAMANCA SUNRISE ALKOHOLFREI

alkoholfreier Wodka, Maracujasaft, Genadine