

SAM  CCA

KAFFEERÖSTEREI • CAFE • DELI



MACH MAL **PAUSE!**

SPEISEN, GETRÄNKE & MEHR

MACH MAL **PAUSE...**

WIR SORGEN DAFÜR, DASS SIE GUT WIRD.

Willkommen im Museumscafé SAMOCCA

Das Samocca bietet Menschen mit Behinderung nicht nur einen Arbeitsplatz, sondern auch eine berufliche Förderung und Rehabilitation im gastronomischen Bereich. Unter dem Leitgedanken „fordern und fördern“ arbeiten die Mitarbeiter in den verschiedenen Arbeitsfeldern im Café so selbstständig wie möglich.

SAMOCCA ist ein Projekt der Werkstätten der Lebenshilfe Heinsberg, die über 1100 Mitarbeitern mit Behinderung im Kreis Heinsberg einen Arbeitsplatz bieten. Die Lebenshilfe Heinsberg ist ein Elternverein, der sich für die individuelle Förderung und gesellschaftliche Teilhabe von Menschen mit Behinderung im Kreis Heinsberg engagiert.

Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer Angebote. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.



Lebenshilfe Heinsberg

Verein für Menschen mit Behinderung e.V.

www.lebenshilfe-heinsberg.de

P.S. Mit dem Lebenshilfe Logo  markierte Angebote werden mit Liebe und handwerklichem Geschick in verschiedenen Einrichtungen der Lebenshilfe produziert.



Normal

Lisa ist zu groß.
Anna ist zu klein.
Daniel ist zu dick.
Emil ist zu dünn.
Fritz ist zu verschlossen.
Flora ist zu offen.
Cornelia ist zu schön.
Erwin ist zu hässlich.
Hans ist zu dumm.
Sabine ist zu clever.
Traudel ist zu alt.
Theo ist zu jung.

Jeder ist irgendetwas zu viel.
Jeder ist irgendetwas zu wenig.
Jeder ist irgendwie nicht normal.

Ist hier jemand,
der ganz normal ist?
Nein hier ist niemand,
der ganz normal ist.

Das ist normal.

Wilfried Salus Bienek



Scan mich... und
entdecke ein Video
auf YouTube!

Was ist eigentlich SPEZIALITÄTENKAFFEE?

Spezialitätenkaffee ist ein in Handarbeit zubereitetes Kaffeegetränk. Die verwendeten Bohnen der Rohkaffees aus präzise definierten Sorten und Anbaugebieten gewährleisten diese einzigartige Qualität.

Bei der Auswahl, Röstung, Aufbewahrung und Zubereitung des Rohkaffees bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen.



Schonend geröstet

Kaffee wird industriell 3-5 Minuten lang bei 400 Grad geröstet. Dabei können sich Acrylamide bilden, da die Öle in der Bohne zu heiß werden.

Wir rösten Kaffeebohnen rund 20 Minuten bei maximal 200 Grad. Die Bohnen werden schonend geröstet, die Aromen bleiben dadurch nicht nur erhalten, sie entfalten im Röstprozess ihre geschmackliche Wirkung. Zudem bilden sich wesentlich weniger Chlorogensäuren. Der Kaffee ist bekömmlicher.



Sozial fair gehandelt

Kaffee ist für uns nicht einfach nur ein Alltags-Getränk. Kaffee ist ein besonderes Lebens- und Genussmittel, mit dem viele Menschen zu tun haben, bis wir Ihnen das Getränk servieren können.

Wir legen Wert auf eine faire Entlohnung der Kaffeebauern sowie einen ökologischen Anbau ohne Einsatz von Pestiziden. Deshalb suchen wir den direkten Kontakt zu den Bauern in den unterschiedlichen Ländern in Lateinamerika, in Afrika oder in Asien.



UNSERE MEISTERSTÜCKE

frisch gerösteter Spezialitätenkaffee

Mandheling – Indonesien

Kräftiger und voluminöser Kaffee mit leicht erdiger Note, säurearm.

Antigua – Guatemala

Herzhaft-würziger Kaffee, der vollmundig und auch mild ist.

Yellow Bourbon – Brasilien

Angenehm weicher Kaffee mit nussigem Geschmack und einer leichten Süße.

Sidamo – Äthiopien

Dieser Kaffee zeichnet sich durch seine fruchtige, schokoladige Süße und Geschmack aus.

Robusta Monsooned – Indien

Ausgesprochen kraftvoller Körper, würziger Geschmack mit erdiger Note.

Nicaragua SC 19 – Nicaragua

Weiche Fülle und ein mildes Aroma, verbunden mit einer ausgezeichneten Würze.

Roter Catuai – Honduras

Kräftiger Körper mit fruchtigem Aroma und Haselnussnote.



UNSERE BLENDS

Gourmetmischung frisch gerösteter Kaffees

Espresso Della Casa – Gourmetmischung

Würziger Kaffee mit leicht erdiger und zarter Nougatnote, kräftiger Körper.

Museumskaffee – Gourmetmischung

Ein mittel kräftiger Kaffee mit leichter Würze und zarten Noten von Schokolade, Frucht und Karamell.

Burgberg – Gourmetmischung

Kräftig-würziger Kaffee mit zartem Schokolade-Nuss-Aroma und leichter Karamell-Restsüße.

2014 starteten die Geschwister Carola und Christian Larios ihr Herzensprojekt „Meambar“ und vertreiben Kaffee aus ihrer Heimat Honduras von ausgewählten, zuverlässigen Kaffeebauern, die ihre Fincas in Höhenlagen um die 1500 Meter haben und damit ausschließlich „Strictly High Grown“ Kaffee (SHG) liefern.

Neben der Höhe spielen auch die Arabica-Varietäten, die Arbeitsbedingungen und die Anbauweise auf den Plantagen eine ausschlaggebende Rolle für die Auswahl der Kaffeebohnen, die an Spezialitäten-Röstereien in Deutschland geliefert werden.



Hohe Qualität bedeutet für die Geschwister Larios: „Strictly High Grown“ Kaffee, umweltfreundliche Anbauweise, organisches Düngen und manuelle Selektion ausschliesslich reifer Kaffeeirschen.



Scan mich... und erfahre mehr über das Projekt „Meambar“!

MACH MAL... KAFFEPAUSE



SPEZIALITÄTENKAFFEE

Wählen Sie aus unseren frisch gerösteten sortenreinen Meisterstücken:

Mandheling – Indonesien

Antigua – Guatemala

Yellow Bourbon – Brasilien

Sidamo – Äthiopien

Robusta Monsooned – Indien

Nicaragua SC 19 – Nicaragua

Roter Catuai – Honduras

oder unseren Blends:

Espresso Della Casa – Gourmetmischung

Museumskaffee – Gourmetmischung

Burgberg – Gourmetmischung

Eine ausführliche Vorstellung unserer Spezialitätenkaffees finden Sie auf den Seiten 4 und 5.

Zubereitet im Siebträger als **Café Creme**

pro Tasse **€ 3,30**



KAFFEE / ESPRESSO

Espresso ¹⁰	€ 2,70
Espresso doppio (doppelter Espresso) ¹⁰	€ 4,60
Espresso con Panna (mit Sahne) ^{B, 10}	€ 3,20
Espresso macchiato (mit Milchschaum) ^{B, 10}	€ 3,20
Café Creme ¹⁰	€ 2,80
Café Creme große Tasse ¹⁰	€ 4,60
Cappuccino ^{B, 10}	€ 3,50
Milchkaffee ^{B, 10}	€ 3,90
Latte Macchiato ^{B, 10}	€ 3,90

Saisonale Spezialitäten laut Aufsteller

Koffeinfreier Kaffee genuss

Alle Kaffeevarianten (ausgenommen Espresso) können auch entkoffeiniert zubereitet werden.

Laktosefreie Milch oder Haferdrink	Aufpreis	€ 0,50
können auf Ihren Wunsch die Kuhmilch bei der Kaffeezubereitung ersetzen		

Zubereitung mit Flavour ³	Aufpreis pro Flavour	€ 1,00
Lust auf einen zusätzlichen Aromakick?		
Wählen Sie aus folgenden Geschmacksrichtungen:		
<i>Haselnuss, Karamell oder Vanille</i>		

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie auf Seite 21.

TEE

Wir bieten Ihnen eine feine Auswahl besonderer BIO-Teesorten der Marke TEEGARTEN. Der Genuss einer guten Tasse Tee steht im Mittelpunkt. Eine Gaumenfreude, mit der Sie sich verwöhnt fühlen, denn Tee ist zeitgemäßer, gesunder und vielfältiger Genuss.

Tee im Beutel	300 ml	€ 3,60
----------------------	--------	--------

Schwarzer Tee

Darjeeling Singell

Vollmundiger, aromatischer second flush mit weichsamtigem Aroma

Earl Grey

Leicht würziger Schwarztee mit zitrusleichten Bergamottenfrüchten angereichert

Grüner Tee

Morning Sencha

Grüner Tee mit Kornblumenblüten, Rosen- und Sonnenblumenblüten

China Gunpowder

unfermentierter grüner Tee

Kräuter Tee

Pfefferminze

Kamille

Simply Beautiful

Hagebuttenschalen, Lavendelblüten, Rooibos, Nelke, Fenchelsaat, Süßholz, Cassia, Pfeffer, Kardamom, Mate

Waldbeere Früchte Tee

Apfelstücke, Hibiscusblüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Johannisbeeren

Rooibusch Vanille

Frischer Pfefferminztee	€ 3,90
--------------------------------	--------

Frischer Ingwertee	€ 3,90
---------------------------	--------

Spiced Chai Latte ⁹	€ 3,90
---------------------------------------	--------

Getränk aus Schwarzem Tee, Milch, Zucker und Gewürzen



Köstlichkeiten aus dem Heinsberger Land

Cappuccino mit ZIPFELMILCH

Wir sind überzeugt von regionalen Partnerschaften: Zum Kaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato bieten wir unseren Gästen die Zipfelmilch.



Unsere Mitarbeiter Daniela und Tobias besuchten den Milchhof Schiffers in Waldfeucht und bekamen einen Einblick in die hochwertige Milchproduktion – frisch aus der Region. Ihr Fazit: Die Zipfelmilch passt perfekt zum Samocca-Café!

Scan mich... und entdecke ein Video auf YouTube!



GETRÄNKE

SCHOKOLADE / MILCH

Wir verwenden für die Zubereitung aller Getränke ausschließlich regionale ZIPFELMILCH vom Milcherzeugerhof Schiffers aus Waldfeucht.

Blömboom Bio Trinkschokolade^B	€ 3,50
Blömboom Bio Trinkschokolade^B mit Sahne	€ 4,20
Heiße oder kalte Milch^B	€ 2,60

Heiße Milch^B mit Flavour³	€ 3,60
--	---------------

Wählen Sie aus folgenden Geschmacksrichtungen:
Haselnuss, Karamell oder Vanille

Laktosefreie Milch oder Haferdrink	Aufpreis	€ 0,50
können auf Ihren Wunsch die Kuhmilch bei der Kaffeezubereitung ersetzen		

SOFTDRINKS

fritz-kola ^{4, 10}			0,33 l	€ 3,50
fritz-kola zero ^{4, 8, 10}			0,33 l	€ 3,50
fritz-limo Orange ⁴			0,33 l	€ 3,50
fritz-limo Zitrone ⁴			0,33 l	€ 3,50
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder ⁴			0,33 l	€ 3,50
fritz bio Apfelschorle ⁴			0,33 l	€ 3,70
fritz bio Rhabarberschorle			0,33 l	€ 3,70
Bertrams Orangensaft			0,2 l	€ 3,30
Apollinaris Selection	0,25 l	€ 2,40	0,75 l	€ 6,60
Vio stilles Wasser	0,25 l	€ 2,40	0,75 l	€ 6,60

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie auf Seite 21.

Inklusiver Wein in Bio-Qualität

Große Träume, echte Weine

Seit mehr als 30 Jahren betreiben die Werkstätten der Lebenshilfe Bad Dürkheim ein Weingut in der Pfalz. 35 Mitarbeiter mit Behinderung und 7 Fachkräfte bewirtschaften zurzeit 24 ha Rebfläche an der Mittelhaardt in ökologischer Handarbeit, darunter 3 ha rekultivierte Terrassenweinberge.

Wer bei uns schafft, hat große Träume: von großen Weinen, vom Traktor fahren, vom Arbeiten mit der Natur, von neuen Freundschaften und echten Abenteuern. Jeder für sich ein eigener

Charakter. Und genauso charakterstark und einzigartig wie wir sind auch unsere Weine. Sie zeigen echte Herkunft und gelernte Handwerkskunst. Sie sind genauso lebendig wie unsere Weinberge und erfüllen uns mit Freude und Stolz.



Scan mich... und erfahre mehr über die Arbeit im Lebenshilfe-Weinberg!



GETRÄNKE

WEIN

Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim/Pfalz

Riesling trocken ⁶	12,5%	0,375 l	€ 9,30
Rosé, halbtrocken ⁶	9,5%	0,375 l	€ 9,30
Rotwein, trocken ⁶	13,5%	0,375 l	€ 9,30

BIER

Bitburger Pils	4,8%	0,33 l	€ 3,30
Bitburger Pils, alkoholfrei		0,33 l	€ 3,30
Bitburger Radler	2,5%	0,33 l	€ 3,30
Erdinger Weizenbier	5,3%	0,5 l	€ 4,50
Erdinger alkoholfrei		0,5 l	€ 4,50

APERITIF

Weißer Secco ⁶	0,1 l	€ 3,80
Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim/Pfalz		
Lebenshilfe Kir Royal ⁶	0,1 l	€ 4,50
Weisser Secco mit Crème de Cassis		
Aperol Spritz ^{4, 11}	0,2 l	€ 7,90
Aperol, Prosecco, Apollinaris, Orange		

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie auf Seite 21.

BELEGTES BRÖTCHEN**Weizenbrötchen** € 2,90**Mehrkornbrötchen** € 3,50wahlweise mit Gouda, Brie, Salami, gek. Schinken,
Schinkenwurst, Putenbrust**BELEGTES BRÖTCHEN
MIT RÄUCHERLACHS ^{C,D,2} ODER RÜHREI****Weizenbrötchen** € 4,50**Mehrkornbrötchen** € 5,00**FRÜHSTÜCK**Für die Zubereitung unseres Frühstücks verwenden wir möglichst regionale
Produkte, wie z.B. Gouda, Rindersalami und Schinkenwurst vom Hofladen
GUT SCHENKELIECK in Heinsberg, Eier vom BIOMÜLLERHOF in Wegberg
oder frische Brötchen vom BÄCKER DICK.**Samocca-Frühstück** € 7,50*(auch glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)*1 Brötchen, 2 Scheiben hausgebackenes Schwarzbrot, Butter,
hausgemachter Fruchtaufstrich, kleine Käse- und Wurstausswahl**Gourmet-Frühstück** € 10,90*(auch glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)*1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe hausgebackenes
Schwarzbrot, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich,
Käse- und Wurstausswahl, Obstsalat**Gourmet-Frühstück vegetarisch**  € 10,90*(auch glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)*1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe hausgebackenes
Schwarzbrot, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich,
Käseauswahl, Obstsalat**Käse-Frühstück**  € 7,90*(auch glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)*1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe hausgebackenes Schwarzbrot,
Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Käseauswahl**„Ohne muhhh“-Frühstück** € 9,50*(vegan)*1 Brötchen, 1 Körnerbrötchen, vegane Aufstriche,
hausgemachter Fruchtaufstrich, Rohkost, Obstsalat**Französisches Frühstück** € 4,50

1 Buttercroissant, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich

Möchten Sie Ihr Frühstück teilen? Pro Person € 2,50

Dann bestellen Sie ein zusätzliches Gedeck.

Verwöhnfrühstück Pro Person € 20,50**ab 4 Personen, nur auf Vorbestellung dienstags bis samstags***(auch glutenfrei möglich, gegen Aufpreis)*Gemischter Brotkorb, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich,
Honig, gemischte Käse- und Aufschnittplatte, Räucherlachs,
Rührei, Obstsalat, 1 Glas Orangensaft, Filterkaffee

Fügen Sie Ihrem Frühstück zusätzliche Extras hinzu.

Brötchen ^{B, C}	€ 1,00
Mehrkornbrötchen ^{B, C, 8}	€ 1,50
Croissant ^{C, 8}	€ 2,60
 Schwarzbrot ^{B, C, 8}	€ 0,90
gekochtes BIO Ei	€ 1,80
Rührei ^H	€ 3,50
Räucherlachs ^{D, 2}	€ 4,50
Obstsalat	€ 3,50
Obstsalat mit Joghurt ^B	€ 4,70
Butter ^B	€ 0,90
Margarine, laktosefrei, vegan ^{3, 4}	€ 0,90
 Fruchtaufstrich	€ 0,90
Nuss-Nougat Creme ^{B, F, J}	€ 0,90
Honig	€ 0,90

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie auf Seite 21.

SONNTAGS 10 - 13 UHR

- Gemischte Brötchen ^{B, C, 8}
- Körnerbrot
-  Schwarzbrot ^{B, C, 8} und Minicroissants
- Butter und Pflanzenmargarine
-  Hausgemachte Fruchtaufstriche
- Honig und Nuss-Nougat-Creme ^{B, F, J}
- Käse- und Wurstausswahl ^{H, 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9}
- Geräucherter Lachs ^{D, 2} mit Sahnemeerrettich ^{B, 6}
- Tomate-Mozzarella-Platte mit Pesto ^{A, B, 7}
-  Rohkostplatte mit hausgemachtem Kräuterdip ^B
- Bunt gemischter Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette ^I
- Vegane Aufstriche ^G
- Rührei und Speck ^{2, 3}
-  Obstsalat und Joghurt ^B
- Dessert

Filterkaffee, Tee im Beutel und Orangensaft inklusive

Erwachsene € 21,90

Kinder bis 11 Jahre inkl. 1 Trinkschokolade € 11,50

Kinder bis 3 Jahre sind unsere Gäste

Nur auf Vorbestellung.

Auch das Sonntags-Frühstück bereiten wir für Sie gerne glutenfrei zu.

Bitte bei der Reservierung angeben.



Bei uns schmeckt's einfach lecker...

...denn bei uns kommen hausgemachte Köstlichkeiten auf den Tisch. Wir kochen und backen täglich und denken uns ständig neue Delis aus. Selbst der Keks zum Kaffee kommt frisch aus dem Backofen.

MACH MAL... MITTAGSPAUSE DI - SA 12 - 14.30 UHR

PANINI

Alle unsere Panini werden mit Salat und einem Salat-Dressing serviert.

Panini € 8,50

Hummus pikant, getrocknete Tomaten,
Pinienkerne und Rucola ^{A, B, C, G, 2, 7}

Panini € 8,50

Tomate-Mozzarella ^{A, B, C, F, G, I, 1, 2, 7, 9}

Panini € 8,50

Thunfischcreme und Cheddar ^{A, B, C, D, F, G, I, 2, 4}

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen € 10,90

mit Schmandcreme und mediterranem Gemüse ^{A, B, C, H, 7, 9}

Flammkuchen € 10,90

mit Schmandcreme, Speck und Zwiebel ^{A, B, C, 2, 3, 7, 9}

Flammkuchen € 10,90

mit Schmandcreme, Pesto, Tomaten-Mozzarella,
Pinienkerne und Rucola ^{A, B, C, 7}

Salatteller € 14,80

mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Honig-Senf-Dressing
und Spinat und Feta in Blätterteig ^{B, I, 2, 7, 9}

Tagessuppe € 5,70

Bitte werfen Sie einen Blick auf unsere Schautafel und notieren Sie
die Nummer der ausgewählten Suppe auf Ihrem Bestellschein.

Gemüsequiche ^{A, B, C} € 4,50

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtigen Allergene finden Sie auf Seite 21.



Haben Sie schon unser legendäres Schwarzbrot probiert? Das haben einige Gäste schon per Post nachbestellt. Und wenn es Ihnen geschmeckt hat, dann geben Sie uns gerne Ihre Rückmeldung.

Scan mich... und entdecke ein Video auf YouTube!



MACH MAL... SÜSSE PAUSE

LUST AUF WAS SÜSSES?

Probieren Sie unsere wechselnde Auswahl an hausgebackenen Kuchen und Torten und werfen Sie einen Blick in unsere reichhaltige Kuchenvitrine! **Bitte notieren Sie die Nummer der ausgewählten Sorte auf Ihrem Bestellschein.**



Kuchen

€ 3,70



Torte

€ 4,60

Portion Sahne

€ 0,80



Cookie Salted-Caramel

€ 2,90



Cookie Chocolate

€ 2,90

Muffin Schoko glutenfrei*

€ 4,60

Muffin Vanille glutenfrei*

€ 4,60

* Einzeln verpackt. Aufgrund der besonderen Handhabung kann die Zubereitung bzw. Ausgabe der Muffins etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- A Eier
- B Lactose
- C Glutene
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Schalenfrüchte Nüsse
- G Sesam
- H Sellerie
- I Senf
- J Soja
- K Krebstiere
- L Lupine
- N Weichtiere

Index der Zusatzstoffe:

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Konservierungsstoffe
- 4 Farbstoffe
- 5 Phosphate
- 6 Schwefeldioxid und Sulfid
- 7 Kann Spuren von Nüssen und Sesam enthalten
- 8 Süßungsmittel
- 9 Milcheiweiß
- 10 Coffein
- 11 Chinin

Weitere Produktinformationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in einer separaten Auslage an der Kasse. Bitte melden Sie sich beim Personal.



in verschiedenen Einrichtungen der Lebenshilfe produzierte Angebote



vegan



vegetarisch

K-Lumet

k-lumet brennt 20 Minuten und zündet so jedes Feuer an – egal ob im Kamin oder im Grill. Umweltfreundlich und günstig!

Der umweltfreundliche Feueranzünder k-lumet wird ausschließlich aus Recyclingmaterialien wie unbehandeltes Abfallholz aus unserer Schreinerei, Papierrollen und Kerzenwachs hergestellt. Mit der Produktion von k-lumet sichern wir Arbeitsplätze für 100 Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen und schaffen ein vermarktungsfähiges Produkt, in dessen

Herstellung auch Menschen mit hohem Unterstützungsbedarf eingebunden sind.

Erhältlich hier im Samocca.



Scan mich... und entdecke ein Video auf YouTube!



Auch zum Verschenken einfach schön:

Hausgemachte Köstlichkeiten

In unseren drei Cafés gibt es diverse Fruchtaufstriche, Liköre, Essige und Öle – nicht nur zum eigenen Genuss, sondern vor allem hervorragend zum Verschenken geeignet und auf Wunsch direkt als Geschenk verpackt.

Museumscfé Samocca – Hochstraße 19, 52525 Heinsberg

Café der Begegnung – Borsigstraße 86a, 52525 Heinsberg

Café Lesbar – Richard-Wagner-Straße 5, 52525 Heinsberg





Das Museumscafé SAMOCCA ist eine Einrichtung der



Lebenshilfe Heinsberg