



## MONTAG

menu I            Mediterranes Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Paprika, Zucchini, Karotten und cremigem Gerstenrisotto (g)

menu II           Geschmorte Rinderwürfel im mediterranen Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Gerstenrisotto (g)

## DIENSTAG

menu I            Sellerieschnitzel mit bunten Karotten, Rosmarinkartoffeln und Zitronen-Kräuter-Aioli (a,c)

menu II           Hähnchenschenkel mit bunten Karotten, Rosmarinkartoffeln und Zitronen-Kräuter-Aioli (c)

## MITTWOCH

menu I            Spinat-Feta-Blätterteigtasche mit Ratatouille (a,c,g,h)

menu II           Cevapcici vom Rind mit Ajvar-Dip und Djuvecreis (j)

## DONNERSTAG

menu I            Vollkorn-Penne mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, gerösteten Kernen und Baby-Büffelmozzarella (a,g,h)

menu II           Maishähnchenschnitzel mit Röstkartoffeln und Pesto-Kirschtomaten (a,c,g,h)

## FREITAG

menu I            Gebratener Blumenkohl in Teriyaki-Sauce mit Sesam-Gemüse und Jasminreis (f,k)

menu II           Lachsfilet in Teriyaki-Marinade mit Sesam-Gemüse und Jasminreis (d,f,k)

### Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide (Weizengluten); b: Krebstiere; c: Eier; d: Fische; e: Erdnüsse;  
f: Soja(bohnen); g: Milch; h: Schalenfrüchte; i: Sellerie; j: Senf; k: Sesamsamen;  
l: Schwefeldioxid & Sulfite; m: Lupinen;n: Weichtiere