



MONTAG

menu I Veggie "Chicken" in BBQ-Sauce mit Limettenreis und frischem Coleslaw (a,c,g,i,j)

menu II Pulled Chicken in BBQ-Sauce mit Limettenreis und frischem Coleslaw (c,g,i,j)

DIENSTAG

menu I Spinat-Käse-Spätzle mit cremigem Spinat, Bergkäse, Kirschtomaten und Röstzwiebeln (a,c,g)

menu II Schweinefiletstreifen in Pfefferrahmsauce mit Brokkoli und Spätzle (a,c,g)

MITTWOCH

menu I Gemüse-Gulasch aus Linsen, Karotten und Paprika serviert mit Kräuterreis (vegan)

menu II Rindergulasch mit Karotten und Paprika serviert mit Kräuterreis

DONNERSTAG

menu I Kartoffel-Champignon-Pfanne mit Gemüse und Käse gratiniert, dazu Schnittlauch-Joghurt-Dip (g)

menu II Kartoffel-Champignon-Pfanne mit Gemüse, Hähnchen und Käse gratiniert, dazu Schnittlauch-Joghurt-Dip (g)

FREITAG

menu I Couscous-Gemüse-Pfanne mit Falafel (vegan) (a,k)

menu II Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronen-Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat (a,c,d,j)

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