



MONTAG

- menu I Graupenrisotto mit ofengeröstetem Hokkaido, Thymian und karamellisierten Walnüssen (vegan) (a,f,h)
- menu II Graupenrisotto mit knusprigen Speckwürfeln, ofengeröstetem Hokkaido, Thymian und karamellisierten Walnüssen (a,f,h)

DIENSTAG

- menu I Gefüllte Blätterteigtasche mit Spinat, Feta und Pinienkernen, dazu Schmorgemüse und Joghurt-Dip (a,c,g,h)
- menu II Hähnchen Piccata mit Vollkorn-Pasta in Tomaten-Gemüse-Sauce (a,c,g)

MITTWOCH

- menu I Spätzle mit Bergkäse, Porree und Champignons (a,c,g)
- menu II Portion Ente mit Jus und Rotkohl und Süßkartoffelpüree (g)

DONNERSTAG

- menu I Linsenbratlinge mit Gemüse, Kartoffeln und Kräuterquark-Dip (a,c,g)
- menu II Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Kartoffeln und Kräuterquark-Dip (g)

FREITAG

- menu I Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Vollkorn-Semmel (vegan) (a,h)
- menu II Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronen-Joghurt-Remoulade und Kartoffel-Radieschen-Salat (a,c,d,g)