



Tagesgerichte
02.02.26-06.02.26

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) |

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