



MONTAG

- menu I Tofu-Mango-Curry mit frischem Koriander und Basmatireis (vegan)
(f,k)
- menu II Hähnchen-Mango-Curry mit frischem Koriander Basmatireis
(f,k)

DIENSTAG

- menu I Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse und Granatapfelkernen
(g)
- menu II Kalbsragout mit Wurzelgemüse und roter Bete, dazu Kartoffelpüree
(g,i)

MITTWOCH

- menu I Ravioli in Zitronen-Ricotta-Sauce mit getrockneten Tomaten
(a,c,g)
- menu II Gnocchi in Zitronen-Ricotta-Sauce mit Hähnchenbruststreifen und getrockneten Tomaten (a,c,g)

DONNERSTAG

- menu I Linsen-Spinat-Puffer mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark-Dip
(a,c,g)
- menu II Cordon Bleu von der Pute gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark-Dip (a,c,g)

FREITAG

- menu I Hirse-Gemüse-Pfanne mit orientalischen Gewürzen und getrockneten Aprikosen (vegan)
- menu II Dinkel-Penne in Kräuter-Frischkäse-Sauce mit Brokkoli und Lachs
(a,d,g)