



MONTAG

Mediterraner Nudelsalat mit Vollkornpenne, Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, frischem Basilikum und Mozzarella-Kugeln (a,g)

Orientalische Couscous-Bowl mit Rucola, Couscous-Salat, Kichererbsen, Gurke, gerösteter Aubergine, Granatapfel, frischen Kräutern, gerösteten Nüssen und Tahini-Dressing (vegan) (a,e,h,k)

Hähnchen-Caesar-Wrap mit Babyblattspinat, Frischkäse, Hähnchen, Tomaten, Parmesan und hausgemachtem Caesar-Dressing (a,c,g,j)

DIENSTAG

Feldsalat mit roter Bete, Kichererbsen, Apfel und Walnüssen mit Apfelessig-Olivenöl-Vinaigrette (vegan) (h)

Harissa-Hähnchen-Bowl mit Hähnchen in würziger Marinade, Couscous, gerösteter Aubergine, Kichererbsen, Rucola und Zitronen-Joghurt (a,g)

Caprese-Wrap mit Rucola, Mozzarella, Tomaten, frischem Basilikum, Pesto-Frischkäse und Balsamico-Creme (a,g)

MITTWOCH

Linsensalat mit Paprika, Gurke, Karotten, Kirschtomaten, frischen Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Dressing (vegan)

Rustikale Schnitzel-Bowl mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Radieschen, Gurken, Kirschtomaten, paniertem Maishähnchen und Kräuterquark (a,c,g,j)

Avocado-Feta-Wrap mit Babypspinat, Avocadocreme, Fetawürfel, Paprika und Limettenjoghurt (a,g)

DONNERSTAG

Feiertag 😊

FREITAG

Halloumi-Salat mit Salat-Mix, Bulgur, gebratenem Halloumi-Käse, gegrilltem Gemüse, Cashews und aromatischem Kräuterdressing (a,g,h)

Tofu-Teriyaki-Bowl mit Reis, mariniertem Tofu, Brokkoli, Karotten, Paprika, Sesam, Teriyaki-Sauce und frischem Koriander (vegan) (f,k)

Roastbeef-Wrap mit Rucola, Honig-Senf-Creme, Roastbeef, roten Zwiebeln und frischer Gurke (a,g,j)



Allergens:
a: Cereals containing gluten (wheat), b: Crustaceans, c: Eggs, d: Fish, e: Peanuts, f: Soybeans
g: Milk, h: Tree nuts, i: Celery, j: Mustard, k: Sesame seeds, l: Sulfur dioxide & sulfites, m: Lupin
n: Molluscs

