



MONTAG

- menu I Süßkartoffel-Gnocchi in cremiger Spinat-Parmesan-Sauce (a,c,g)
- menu II Süßkartoffel-Gnocchi mit Hähnchen in cremiger Spinat-Parmesan-Sauce (a,c,g)
- menu III Linsen-Ratatouille mit Kräuterreis und gerösteten Kernen (vegan)

DIENSTAG

- menu I Rote Beete Knödel mit mit Walnuss-Butter, Rucola und Parmesan (a,c,g,h)
- menu II Cevapcici mit Paprikagemüse, Bratkartoffeln und Feta-Creme (g)
- menu III Veganes Grill-Patty mit Paprikagemüse, Bratkartoffeln und Ajvar-Dip (vegan) (a,f)

MITTWOCH

- menu I Spinat-Ricotta-Quiche mit Sommergemüse und Kräuterschmand (a,c,g)
- menu II Quiche Lorraine mit Sommergemüse und Kräuterschmand (a,c,g)
- menu III Vegane Grillwurst mit Kartoffel-Gurken-Salat & BBQ-Mayo (vegan) (a,f,j)

DONNERSTAG

- menu I Vollkorn-Pasta in cremiger Champignon-Kräutersauce mit Parmesan (a,g)
- menu II Vollkorn-Pasta mit Hähnchen in Champignon-Kräutersauce (a,g)
- menu III Mediterrane Gemüsepfanne mit weißen Bohnen und Kräuterkartoffeln (vegan)

FREITAG

- menu I Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Bergkäse und Frühlingslauch (g)
- menu II Gebratenes Seelachsfilet mit Kartoffel-Zucchini-Gratin und Zitronenöl (d,g)
- menu III Ofenkartoffeln mit mediterranem Grillgemüse und Lauchdip (vegan) (f)