



MONTAG

- menu I Sommerlicher Kartoffelauflauf mit gebratenem Brokkoli und Kräuterschmand (c,g)
- menu II Sommerlicher Kartoffelauflauf mit Putenschinken, gebratenem Brokkoli und Kräuterschmand (c,g)
- menu III Vollkorn Penne Arabiatta mit mediterranen Kräutern, Oliven, Kirschtomaten und Chili (vegan) (a)

DIENSTAG

- menu I Linsenbratlinge auf mediterranem Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln (a,c)
- menu II Pollo Fino auf mediterranem Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- menu III Gelbes Thai-Curry mit Tofu, Gemüse, bunten Sprossen und Jasminreis (vegan) (f,k)

MITTWOCH

- menu I Blumenkohlpuffer auf Gurken-Radieschen-Salat mit Kräuterquark und gerösteten Kernen (a,c,g,k)
- menu II Münchner Krautwickerl mit Rindfleisch an Zwiebel-Senf-Sauce mit Kräuter-Kartoffelpüree (g,j)
- menu III Veganes Involtini vom Kraut gefüllt mit Sojagranulat und Gemüse auf Stampfkartoffeln (f)

DONNERSTAG

- menu I Halloumi vom Grill auf mediterranem Zartweizen-Ebly mit Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto (a,g)
- menu II Gegrilltes Schweinenackensteak auf mediterranem Zartweizen-Ebly mit Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto (a,g)
- menu III Weiße-Bohnen-Tomateneintopf mit Pinsa-Brot (vegan) (a)

FREITAG

- menu I Sellerieschnitzel in Sesamkruste auf Kartoffel-Spinatsalat mit Joghurtremoulade (a,c,g,i,k)
- menu II Gebackenes Seelachsfilet auf Kartoffel-Spinatsalat mit Joghurtremoulade (a,c,d,g)
- menu III Möhrenbratlinge auf Erbsenragout mit Kräuterkartoffeln (vegan) (a)

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