



## MONTAG

- menu I Vollkorn-Penne mit Zucchini, Cherrytomaten, Basilikum-Rahmsauce und Parmesan (a,c,g)
- menu II Vollkorn-Penne mit Hähnchen, Zucchini, Cherrytomaten, Basilikum-Rahmsauce und Parmesan (a,c,g)
- menu III Geschmorte Auberginen in mediterraner Tomaten-Oliven-Sauce mit Bulgur (vegan) (a)

## DIENSTAG

- menu I Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Bergkäse (g)
- menu II Putenmedaillons an Kräuterjus mit Kartoffel-Brokkoli-Gratin (g)
- menu III Veganes „Protein-Chicken“ in Paprika-Tomaten-Sauce auf sommerlicher Gemüse-Paella (vegan) (a)

## MITTWOCH

- menu I Linsenspuffer mit Zitronen-Kräuter-Sauce, Blumenkohlpüree und Ofengemüse (a,c,g)
- menu II Hähnchen mit Zitronen-Kräuter-Sauce, Blumenkohlpüree und Ofengemüse (g)
- menu III Gelbes Thai-Curry mit Tofu und Jasminreis (vegan) (f,k)

## DONNERSTAG

- menu I Sommerliche Gnocchi-Pfanne mit buntem Gemüse und Zitronen-Kräuter-Frischkäse (a,c,g)
- menu II Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasauce mit Wildreis
- menu III Karotten-Spinat-Bratling mit Paprikasauce und Wildreis (vegan) (a,i)

## FREITAG

- menu I Mediterrane Gemüsepfanne mit Grillkäse und Kartoffelsticks (g,i)
- menu II Mediterrane Fisch-Gemüse-Pfanne mit Kartoffelsticks (b,d,i)
- menu III Erdnuss-Gemüse-Curry mit Glasnudeln (e,f,h,k)