



MONTAG

- menu I Sommerliche Gemüse-Lasagne mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomatensugo und Mozzarella (a,c,g)
- menu II Chili con Carne mit Rindfleisch, Mais-Tortilla-Chips und Guacamole
- menu III Chili sin Carne mit veganem Hack, Mais-Tortilla-Chips und Guacamole (vegan) (a,f)

DIENSTAG

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

MITTWOCH

- menu I Vollkorn-Pasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Feta und gehobeltem Parmesan (a,c,g)
- menu II Rinderschmorpfanne mit Karotten und Petersilienkartoffeln (i)
- menu III Geschmortes Linsenragout mit Karotten und Petersilienkartoffeln (vegan) (i)

DONNERSTAG

- menu I Halloumi-Gemüse-Pfanne mit Couscous und Zitronen-Kräuterdip (a,g)
- menu II Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Couscous-Gemüse-Pfanne und Zitronen-Kräuter-Dip (a,g)
- menu III Baked Potato mit gebratenen Champignons, Frühlingszwiebeln und veganer Aioli (vegan) (f,j)

FREITAG

- menu I Sellerieschnitzel mit Joghurtremoulade und Kartoffel-Radieschen-Salat (a,c,i,j)
- menu II Gebackenes Seelachsfilet mit Joghurtremoulade und Kartoffel-Radieschen-Salat (a,c,d,j)
- menu III Orientalische Quinoa-Gemüse-Pfanne mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Granatapfel (vegan)