



MONTAG

- menu I Kartoffelrösti mit Rahmschwammerl und frischen Kräutern (a,c,g)
- menu II Rinderhackbällchen in Rahmschwammerlsauce mit Kartoffelrösti (a,c,g)
- menu III Linsen-Bolognese mit Vollkornpenne und Basilikum (vegan) (a,i)

DIENSTAG

- menu I Spinat-Ricotta-Ravioli in Tomaten-Basilikum-Sauce (a,c,g)
- menu II Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Rosmarinkartoffeln
- menu III Mediterrane Gemüsepfanne mit weißen Bohnen und Rosmarinkartoffeln (vegan)

MITTWOCH

- menu I Gefüllte Paprika mit Feta und Kräuterreis (g)
- menu II Cevapcici mit Djuvec-Reis und Ajvar (j)
- menu III Geschmorte Auberginen mit Muhammara und Bulgur (vegan) (a,k,h)

DONNERSTAG

- menu I Gebratene Halloumi-Medaillons in Zitronen-Kräuter-Sauce mit Low-Carb-Blumenkohlpüree und Ofengemüse (g)
- menu II Putenmedaillons in Zitronen-Kräuter-Sauce mit Low-Carb-Blumenkohlpüree und Ofengemüse (g)
- menu III Gefüllte Paprika mit buntem Gemüse und Bohnen an Tomatensugo, dazu Quinoa (vegan)

FREITAG

- menu I Mediterrane Orzo-Pfanne mit Grillgemüse und Parmesan (a,g)
- menu II Gebratenes Lachsfilet mit Orzo-Gemüse-Pfanne (a,d,g)
- menu III Vollkorn-Penne mit veganer Käse-Gemüse-Sauce (a,f,h)