

Business Lunch

WARME TAGESGERICHTE

27. JULI – 31. JULI 2026



MONTAG



- | | | |
|----------|---|-------|
| MENÜ I | Gebratene Polentaschnitten mit Sommergemüse und Zitronen-Kräuterdip | (g) |
| MENÜ II | Geschmorte Rinderstreifen in Rosmarinjus mit gebratenen Polentaschnitten und Sommergemüse | (g) |
| MENÜ III | Koreanisch marinierte Austernpilze mit Sesamreis, Edamame, Pak Choi und Frühlingszwiebeln (vegan) | (f,k) |

DIENSTAG



- | | | |
|----------|---|-----------|
| MENÜ I | Vollkornpasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Feta und Parmesan | (a,g) |
| MENÜ II | Kalbfleischpflanzerl auf Vollkornpasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Feta | (a,c,g,j) |
| MENÜ III | Mango-Kokos-Curry mit Tofu, Paprika, Zucchini und Basmatireis (vegan) | (f) |

MITTWOCH



- | | | |
|----------|--|-----------|
| MENÜ I | Gebackene Zucchini mit Tomatenreis und Gurken-Joghurt-Dip | (a,c,g) |
| MENÜ II | Putenspieß mit Tomatenreis und Gurken-Joghurt-Dip | (g) |
| MENÜ III | Vegane Bratwurst auf Kartoffel-Radieschen-Salat mit Schnittlauch | (a,f,i,j) |

DONNERSTAG



- | | | |
|----------|--|-----------|
| MENÜ I | Gemüsebällchen in Honig-Senf-Sauce mit Karotten-Reis und Kürbiskernen | (a,g,i,j) |
| MENÜ II | Hähnchenstreifen in Honig-Senf-Sauce mit Karotten-Reis und Kürbiskernen | (g,j) |
| MENÜ III | Orientalische Gemüse-Tajine mit Aprikosen, Kichererbsen und Bulgur (vegan) | (a) |

FREITAG



- | | | |
|----------|---|-------|
| MENÜ I | Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Mozzarella | (g) |
| MENÜ II | Pikante Vollkorn-Tomaten-Pasta mit Thunfisch, frischem Basilikum und Oliven | (a,d) |
| MENÜ III | Pikante Vollkorn-Tomaten-Pasta mit veganem Feta, Grillgemüse und Oliven (vegan) | (a) |



ALLERGENE:

a: Glutenhaltiges Getreide (Weizengluten); b: Krebstiere; c: Eier; d: Fische; e: Erdnüsse;
f: Sojabohnen; g: Milch; h: Schalenfrüchte; i: Sellerie; j: Senf; k: Sesamsamen;
l: Schwefeldioxid & Sulfite; m: Lupinen; n: Weichtiere