

Business Lunch

WARME TAGESGERICHTE

03. AUGUST – 07. AUGUST 2026



MONTAG



MENÜ I	Sommerliche Gnocchi in cremiger Paprika-Ricotta-Sauce mit Babyspinat	(a,c,g)
MENÜ II	Hähnchenbruststreifen in Paprika-Ricotta-Sauce mit Gnocchi	(a,c,g)
MENÜ III	Mediterranes Auberginen-Zucchini-Ragout mit Kichererbsen und Kräutercouscous (vegan)	(a)

DIENSTAG



MENÜ I	Gemüsebällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Salzkartoffeln	(a,c)
MENÜ II	Rinderhackbällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Salzkartoffeln	(a,c)
MENÜ III	Shakshuka mit Tofu und Fladenbrot (vegan)	(a,f)

MITTWOCH



MENÜ I	Spinat-Ricotta-Quiche mit Sommergemüse und Kräuterschmand	(a,c,g)
MENÜ II	Quiche Lorraine mit Sommergemüse und Kräuterschmand	(a,c,g)
MENÜ III	Tex-Mex-Pfanne mit Reis, Gemüse, Bohnen und Mais (vegan)	

DONNERSTAG



MENÜ I	Paneer in Madras-Curry-Sauce mit Kurkumareis	(g)
MENÜ II	Hähnchen in Madras-Curry-Sauce mit Kurkumareis	(g)
MENÜ III	Gelbes Thai-Curry mit Tofu, Gemüse, bunten Sprossen und Asianudeln (vegan)	(a,f,k)

FREITAG



MENÜ I	Ofen-Blumenkohl mit Bergkäse-Kräuterkruste und Petersilienkartoffeln	(a,g)
MENÜ II	Kartoffelpuffer mit buntem Marktgemüse und Lachs-Crème-fraîche-Dip	(a,c,d,g)
MENÜ III	Kartoffelpuffer mit buntem Marktgemüse und Avocado-Dip (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



FRESH
INGREDIENTS



BALANCED
MEALS



FUNCTIONAL &
PROTEIN-RICH



MADE FOR
TEAMS

