



MONTAG



MENÜ I	Ofengemüse mit Hirtenkäse und Rosmarinkartoffeln	(g)
MENÜ II	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln	(g)
MENÜ III	Pflanzlicher Protein-Patty mit Ajvar-Dip und Djuvecris (vegan)	(a,f)

DIENSTAG



MENÜ I	Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Mozzarella und Kräutern	(g)
MENÜ II	Hähnchenbrust in Tomaten-Oregano-Jus mit Zucchini-Kartoffel-Gratin	(g)
MENÜ III	Thai-Erdnuss-Gemüsepfanne mit Tofu und Jasminreis (vegan)	(e,f)

MITTWOCH



MENÜ I	Vollkorn-Penne in cremiger Zitronen-Brokkoli-Sauce mit Parmesan	(a,g)
MENÜ II	Putenmedaillons in cremiger Zitronen-Brokkoli-Sauce mit Vollkorn-Penne	(a,g)
MENÜ III	Süßkartoffel-Kichererbsen-Eintopf mit Kräutern und Basmatireis (vegan)	–

DONNERSTAG



MENÜ I	Spinat-Käse-Spätzle mit Cherrytomaten, Hüttenkäse und Röstzwiebeln	(a,c,g)
MENÜ II	Asianudel-Gemüse-Pfanne in Teriyakisaucе mit Rinderstreifen und Sesam	(a,f,k)
MENÜ III	Asianudel-Gemüse-Pfanne in Teriyakisaucе mit Cashews und Sesam (vegan)	(a,f,h,k)

FREITAG



MENÜ I	Gebratenes Blumenkohlsteak an Limetten-Senf-Sauce mit grünen Bohnen und Reis	(g,j)
MENÜ II	Gebratenes Lachsfilet an Limetten-Senf-Sauce mit grünen Bohnen und Reis	(d,g,j)
MENÜ III	Vegane Farfalle-Nudeln mit frischem Rucola-Pesto, Champignons, roten Zwiebeln und Rucola (vegan)	(a)



ALLERGENE:

a: Glutenhaltiges Getreide (Weizengluten)
b: Krebstiere
c: Eier
d: Fische

e: Erdnüsse
f: Soja(bohnen)
g: Milch
h: Schalenfrüchte

i: Sellerie
j: Senf
k: Sesamsamen
l: Schwefeldioxid & Sulfite

m: Lupinen
n: Weichtiere

Wir weisen darauf hin, dass Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden können.
Fragen zu Allergenen? Sprecht uns gerne an!



FRESH
INGREDIENTS



BALANCED
MEALS



FUNCTIONAL &
PROTEIN-RICH



MADE FOR
TEAMS

