



MONTAG



MENÜ I Vollkornpenne mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Feta (a,c,g)

MENÜ II Vollkornpenne mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Hähnchenbruststreifen (a,c,g)

MENÜ III Veganer Dinkelbun-Burger mit pflanzlichem Proteinpatty, Guacamole, Tomaten, roten Zwiebeln und hausgemachter Salsa (vegan) (a,h)

DIENSTAG



MENÜ I Gebackene Gemüsebällchen in Honig-Senf- Sauce mit Karotten-Reis und Leinsamen (a,c,g,i,j)

MENÜ II Hähnchenstreifen in Honig-Senf-Sauce mit Karotten-Reis und Kürbiskernen (g,j)

MENÜ III Pilz-Stroganoff mit Gurke, Dill und Basmatireis (vegan) (f,j)

MITTWOCH



MENÜ I Gebratener Reis mit Ei, Wokgemüse und Sesam (c,f,k)

MENÜ II Gelbes Thai-Curry mit Hähnchen, Gemüse, bunten Sprossen und Jasminreis (f,k)

MENÜ III Gemüse-Bohnen-Chili mit Süßkartoffeln (vegan)

DONNERSTAG



MENÜ I Spinatknödel in Waldpilzsauce mit Parmesan und gerösteten Sonnenblumenkernen (a,c,g)

MENÜ II Kalbfleischpflanzerl mit Gemüse-Reis und Feta-Dip (a,c,g)

MENÜ III Linsenbratlinge mit Gemüse-Reis und Avocado-Dip (vegan) (a)

FREITAG



MENÜ I Ofen-Feta auf Rahmspinat mit Zitronenkartoffeln (g)

MENÜ II Gebratenes Kabeljaufilet auf Rahmspinat mit Zitronenkartoffeln (d,g)

MENÜ III Cremige Polenta mit geschmorten Kirschtomaten, Blattspinat und Kräuteröl (vegan)

	ALLERGENE:		
	a: Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	e: Erdnüsse	i: Sellerie
	b: Krebstiere	f: Sojabohnen	j: Senf
	c: Eier	g: Milch	k: Sesamsamen
	d: Fische	h: Schalenfrüchte	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