



MONTAG



- MENÜ I** Gefüllte Paprika mit Feta und Bohnen an Paprika-Tomaten-Sauce mit Kräuterreis (g)
- MENÜ II** Rinderhackbällchen in Paprika-Tomaten-Sauce mit Kräuterreis (a,c)
- MENÜ III** Veggie Chop Suey mit Wokgemüse, Edamame und Mungobohnensprossen in würziger Soja-Ingwer-Sauce, dazu Jasminreis (vegan) (f,k)

DIENSTAG



- MENÜ I** Sommerlicher Kartoffelauflauf mit gebratenem Brokkoli und Kräuterschmand (c,g)
- MENÜ II** Sommerlicher Kartoffelauflauf mit Putenschinken, gebratenem Brokkoli und Kräuterschmand (c,g)
- MENÜ III** Penne Arrabiata mit mediterranem Grillgemüse und frischem Basilikum (vegan) (a)

MITTWOCH



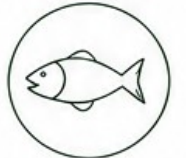
- MENÜ I** Blumenkohlpudding auf mediterranem Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln (a,c,g,k)
- MENÜ II** Pollo Fino auf mediterranem Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- MENÜ III** Orientalische Quinoa-Gemüse-Pfanne mit Kichererbsen und Tahini-Dip (vegan) (k)

DONNERSTAG



- MENÜ I** Mediterrane Kartoffelpfanne mit Grillgemüse, Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum-Pesto (g)
- MENÜ II** Mediterrane Kartoffelpfanne mit Rinderstreifen, Grillgemüse, Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum-Pesto (g)
- MENÜ III** Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch, Tofu, Wokgemüse und Reis (vegan) (f,k)

FREITAG



- MENÜ I** Sellerieschnitzel in Sesamkruste auf Kartoffel-Blattspinat-Salat mit Joghurtremoulade (a,c,g,i,k)
- MENÜ II** Gebackenes Seelachsfilet Kartoffel-Blattspinat-Salat mit Joghurtremoulade (a,c,d,g)
- MENÜ III** Cremige Pilz-Reis-Pfanne mit Champignons und frischem Lauch (vegan)



ALLERGENE:

- a: Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
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

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