



MIT VIEL LIEBE
FRISCH FÜR
EUCH GEMACHT

MONTAG



MENÜ I Mediterrane Gemüse-Lasagne (a,c,g,i)

MENÜ II Lasagne Bolognese (Rind) (a,c,g,i)

MENÜ III Gemüse Tikka Masala mit Paprika, Blumenkohl und Erbsen, dazu Basmatireis (vegan) (f,i)

DIENSTAG



MENÜ I Kräuterseitling in grüner Pfeffersauce mit gebratenem Spitzkohl und Rösti (a,c,g,i)

MENÜ II Putensteak in grüner Pfeffersauce mit gebratenem Spitzkohl und Rösti (a,c,g,i)

MENÜ III Vollkorn-Pasta mit veganem rotem Pesto, grünen Bohnen und gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan) (a)

MITTWOCH



MENÜ I Gemüsepudding an Pilzjus mit grünen Bohnen und Kartoffelstampf (a,c,g)

MENÜ II Schweinenackensteak an Pilzjus mit grünen Bohnen und Kartoffelstampf (g)

MENÜ III Linsen-Dal mit Kokosmilch und Naan-Brot (vegan) (a)

DONNERSTAG



MENÜ I Spätzle in Gorgonzolacreme mit confierten Kirschtomaten (a,c,g)

MENÜ II Burrito mit Chili con Carne (Rindfleisch), würzigem Reis, Mais, Käse und Tomaten-Limetten-Salsa (a,g)

MENÜ III Veganer Burrito mit Chili sin Carne, würzigem Reis, Mais, Avocadocreme und Tomaten-Limetten-Salsa (vegan) (a)

FREITAG



MENÜ I Vegetarischer Kartoffel-Pilz-Eintopf mit Lauch, Karotten, Crème fraîche und frischen Kräutern, dazu geröstetes Baguette (a,g)

MENÜ II Mediterraner Fischeintopf mit Meeresfrüchten, Kartoffeln, Tomaten und Fenchel, dazu geröstetes Baguette (a,b,d)

MENÜ III Wokgemüse in Erdnuss-Kokos-Sauce mit Basmatireis (vegan) (e,f,k)



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