

14.09.26 – 18.09.26



MONTAG



- | | | |
|-----------------|--|-------|
| MENÜ I | Rahmspinat mit Salzkartoffeln und gekochtem Ei | (c,g) |
| MENÜ II | Hähnchen-Gemüse-Curry mit Reis | (f,k) |
| MENÜ III | Süßkartoffel-Gemüse-Curry mit Reis (vegan) | (f,k) |

DIENSTAG



- | | | |
|-----------------|--|--------|
| MENÜ I | Vollkornpenne mit grünem Pesto, Kirschtomaten und Feta | (a1,g) |
| MENÜ II | Hähnchenbrustfilet auf Vollkornpenne, mit grünem Pesto, Kirschtomaten und Feta | (a1,g) |
| MENÜ III | Linsen-Dal mit Pinsa-Brot (vegan) | (a1) |

MITTWOCH



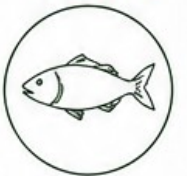
- | | | |
|-----------------|--|-----------|
| MENÜ I | Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Radieschen-Salat | (a,c,i,j) |
| MENÜ II | ½ Wiesn Hendl mit Kartoffel-Radieschen-Salat | (j) |
| MENÜ III | Orientalisches Kichererbsen-Gemüse-Ragout mit Reis (vegan) | |

DONNERSTAG



- | | | |
|-----------------|--|-----------|
| MENÜ I | Pilz-Graupen-Risotto mit Parmesan | (a3,g) |
| MENÜ II | Tafelspitz mit bunten Möhren, Bouillonkartoffeln und frischen Kren | (i) |
| MENÜ III | Pflanzlicher Bratling mit Ajvar-Dip und Djuvecris | (a,f,i,j) |

FREITAG



- | | | |
|-----------------|--|-------------|
| MENÜ I | Linsenbratlinge auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln | (a1,a2,i,g) |
| MENÜ II | Fischfilet auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln | (d) |
| MENÜ III | Dinkel-Penne mit veganer Käse-Gemüse-Sauce | (a2,f,h) |



ALLERGENE:

- a: Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizengluten, a2 Dinkelgluten, a3 Gerstengluten)
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