



MIT VIEL LIEBE
FRISCH FÜR
EUCH GEMACHT

MONTAG



- MENÜ I** Pilz-Kürbis-Ragout mit Spätzle (a,c,g)
- MENÜ II** Pollo Fino auf mediterranem Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Kräutercreme (i,g)
- MENÜ III** Veganes "Chicken" auf mediterranem Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und veganer Kräutercreme (vegan) (a,i,f)

DIENSTAG



- MENÜ I** Gebackener Feta mit Kräutern, Romanesco und Kartoffelgratin (a,c,g)
- MENÜ II** Gebratene Hähnchenbrust mit Thymianjus, Romanesco und Kartoffelgratin (a,c,i,g)
- MENÜ III** Chili sin Carne mit Reis (vegan) (i)

MITTWOCH



- MENÜ I** Gebratene Polentaschnitten mit Herbstgemüse und Zitronen-Kräuter-Dip (g)
- MENÜ II** Geschmorte Rinderstreifen in Rosmarinjus mit gebratenen Polentaschnitten und Herbstgemüse (g,i)
- MENÜ III** Koreanisch marinierte Austernpilze mit Sesamreis, Edamame, Pak Choi und frischem Lauch (vegan) (f,k)

DONNERSTAG



- MENÜ I** Spinat-Käse-Spätzle mit cremigem Spinat, Bergkäse, Kirschtomaten und Röstzwiebeln (a,c,g)
- MENÜ II** Puten-Kürbis-Curry mit Kurkumareis (f,k)
- MENÜ III** Kichererbsen-Kürbis-Curry mit Kurkumareis (vegan) (f,k)

FREITAG



- MENÜ I** Süßkartoffel-Gemüse-Auflauf mit Zucchini, Paprika und Tomate, mit Mozzarella überbacken (g)
- MENÜ II** Pikante Vollkorn-Tomaten-Pasta mit Thunfisch, frischem Basilikum und Oliven (a,d)
- MENÜ III** Pikante Vollkorn-Tomaten-Pasta mit veganem Feta, Grillgemüse und Oliven (vegan) (a)



ALLERGENE:

- a: Glutenhaltiges Getreide (Weizengluten)
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