

BUSINESS LUNCH

WARME TAGESGERICHTE

 28.09.26 – 02.10.26

Fresh. Healthy. Delicious.




MIT VIEL LIEBE
FRISCH FÜR
EUCH GEMACHT


MONTAG



MENÜ I Gemüse-Reis-Pfanne mit Hirtenkäse und Guacamole-Dip (g,i)

MENÜ II Rinderhackfleisch-Reis-Pfanne mit Gemüse und Guacamole-Dip (i)

MENÜ III Rote-Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Penne und Rucola (vegan) (a,i)

DIENSTAG



MENÜ I Paneer in Madras-Curry-Sauce mit Basmatireis (g)

MENÜ II Hähnchen in Madras-Curry-Sauce mit Basmatireis (g)

MENÜ III Kichererbsen-Gemüse-Tajine mit Zitronen-Kräuter-Bulgur (vegan) (a)

MITTWOCH



MENÜ I Gnocchi in cremiger Birnen-Gorgonzola-Sauce mit Babyspinat (a,c,g)

MENÜ II Hähnchenbrust süß-sauer mit Wokgemüse, Ananas und Asia-Nudeln (a,f,k)

MENÜ III Austernpilze süß-sauer mit Paprika, Ananas und gebratenen Asia-Nudeln (a,f,k)
(vegan)

DONNERSTAG



MENÜ I Blumenkohl-Sesam-Bratlinge mit Kartoffel-Kürbis-Püree und glasierten Möhren (a,c,g,i,k)

MENÜ II Geschmorte Hähnchenkeule in Kräuterjus mit Kartoffel-Kürbis-Püree und glasierten Möhren (g,i)

MENÜ III Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Vollkornbrötchen (vegan) (a,i,h)

FREITAG



MENÜ I Kürbis-Spinat-Lasagne mit cremiger Béchamelsauce und Mozzarella überbacken (a,c,g)

MENÜ II Fisch-Spinat-Lasagne mit Tomaten und cremiger Béchamelsauce (a,c,d,g)

MENÜ III Orientalische Couscous-Gemüse-Pfanne in cremiger Süßkartoffelsauce mit gerösteten Kichererbsen und frischer Petersilie (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