

BUSINESS LUNCH

WARME TAGESGERICHTE

📅 12.10.26 – 16.10.26

Fresh. Healthy. Delicious.



MIT VIEL LIEBE
FRISCH FÜR
EUCH GEMACHT

MONTAG



MENÜ I	Gratinierte Polenta-Taler mit buntem Pfannengemüse und Paprika-Tomatensauce	(c,g,i)
MENÜ II	Ungarisches Rindergulasch mit Paprika und Tomaten, leicht pikant, dazu Parmesan-Polenta-Taler	(c,g,i)
MENÜ III	Vegane Bratwurst in pikanter Currysauce mit Kräuterreis (vegan)	(i,f)

DIENSTAG



MENÜ I	Gebackener Hirtenkäse mit Djuvecreis und Tsatsiki	(a1,c,g,i)
MENÜ II	Putengyros mit Djuvecreis und Tsatsiki	(g,i)
MENÜ III	Linsen-Zucchini-Bratlinge mit Avocado-Dip und Kartoffelsalat (vegan)	(a1,j)

MITTWOCH



MENÜ I	Pilz-Maronen-Ragout mit Spätzle und frischen Kräutern	(a1,c,g)
MENÜ II	Hähnchengeschnetzeltes in cremigem Pilzrahm mit Spätzle und frischen Kräutern	(a1,c,g)
MENÜ III	Kichererbsen-Gemüse-Tajine mit Kurkuma-Reis (vegan)	(i)

DONNERSTAG



MENÜ I	Tellerrösti mit cremigem Rahmwirsing, gebratenem Halloumi und Ofenkürbis	(a1,c,g)
MENÜ II	Tellerrösti mit cremigem Rahmwirsing, geschmortem Hähnchen und Ofenkürbis	(a1,c,g)
MENÜ III	Vegane Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Spitzkohl, Champignons, Karotten und Lauch, dazu veganer Kräuter-Dip (vegan)	(a1,f)

FREITAG



MENÜ I	Dinkelpenne in Zitronen-Brokkoli-Sauce mit Ofentomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen	(a2,g)
MENÜ II	Dinkelpenne in Zitronen-Brokkoli-Sauce mit Lachs	(a2,d,g)
MENÜ III	Gebratener Reis mit Wokgemüse, Edamame und Sesam (vegan)	(f,k)



ALLERGENE:

a: Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizengluten, a2 Dinkelgluten, a3 Gerstengluten)
b: Krebstiere
c: Eier
d: Fische

e: Erdnüsse
f: Soja(bohnen)
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

