

BUSINESS LUNCH

WARME TAGESGERICHTE

 19.10.26 – 23.10.26

Fresh. Healthy. Delicious.




MIT VIEL LIEBE
FRISCH FÜR
EUCH GEMACHT
— ♥ —

MONTAG



- | | | |
|----------|---|----------|
| MENÜ I | Gnocchi in cremigem Parmesanrahm mit Karotten-Pastinaken-Gemüse, Babyspinat und gerösteten Kürbiskernen | (a1,c,g) |
| MENÜ II | Hähnchen mit Gnocchi in Parmesanrahm mit Karotten-Pastinaken-Gemüse | (a1,c,g) |
| MENÜ III | Gemüse-Linsen-Gulasch mit Salzkartoffeln (vegan) | (i) |

DIENSTAG



- | | | |
|----------|---|-------|
| MENÜ I | Cremiges Spinat-Palak mit Seidentofu in würziger Joghurt-Currysauce, dazu Basmatireis | (f,g) |
| MENÜ II | Chicken Palak – Zarte Hähnchenstücke in cremiger indischer Spinat-Gewürzsauce mit Basmatireis | (g) |
| MENÜ III | Vollkornpasta mit veganem Tomatenpesto, buntem Gemüse und Sonnenblumenkernen (vegan) | (a1) |

MITTWOCH



- | | | |
|----------|---|----------|
| MENÜ I | Vollkornpasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Feta und Parmesan | (a1,c,g) |
| MENÜ II | Hähnchenstreifen auf Vollkornpasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Parmesan | (a1,c,g) |
| MENÜ III | Pikante mexikanische Gemüsepfanne mit Babymais, Paprika, Zucchini und Kidneybohnen, dazu Vollkornreis (vegan) | (i) |

DONNERSTAG



- | | | |
|----------|---|------------|
| MENÜ I | Gebratene Linsenbratlinge auf würzigem Paprika-Tomaten-Gemüse mit cremigem Brokkolipüree | (a1,c,g,i) |
| MENÜ II | Low Carb – Gebratenes Putensteak auf würzigem Paprika-Tomaten-Gemüse mit cremigem Brokkolipüree | (g) |
| MENÜ III | Bauerngröstl mit knackigem Gemüse, Schmelzzwiebeln, veganem Chicken mit Gemüsejus (vegan) | (a1,i) |

FREITAG



- | | | |
|----------|--|----------|
| MENÜ I | Spinatknödel in Waldpilzsauce mit geschmorten Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und gerösteten Rucola | (a1,c,g) |
| MENÜ II | Gebackenes Fischfilet im Tempurateig auf asiatischem Sprossengemüse mit Soja-Ingwer-Sauce und Jasminreis | (d,f) |
| MENÜ III | Veganes Fischfilet auf asiatischem Sprossengemüse mit Soja-Ingwer-Sauce und Jasminreis (vegan) | (a1,f) |



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