

# Menüplan

16.12.-19.12.2024  
KW 51

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag  
Mittagsverpflegung von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.12.2024	17.12.2024	18.12.2024	19.12.2024	20.12.2024
<b>SUPPENTOPF</b>	Broccolicremesuppe vegetarisch 130 kcal	Klare Rindsuppe 50 kcal	Apfel- Selleriecremesuppe 140 kcal	Klare Rindsuppe 50 kcal	
	Klare Rindsuppe 50 kcal	Kohlrabicremesuppe 140 kcal	Klare Rindsuppe 50 kcal	Knoblauchcremesuppe 160 kcal	
<b>KÖSTLICH BEWÄHRT</b>	Käsekrainer mit Pommes 840 kcal	Reisfleisch mit grünem Salat 500 kcal	Hühnerschnitzel mit Erdäpfelsalat 810 kcal	Teutonen Hot Dog mit Frankfurter, heller BBQ-Sauce, Sauerkraut-Slaw, Gurke und Röstzwiebel dazu Dukatenchips 780 kcal	WIR WÜNSCHEN BESINNLICHE FEIERTAGE
<b>VEGETARISCH AKTIV</b>	Indischer Linseneintopf "Jeera Dal" mit Reis vegetarisch 540 kcal	Geröstete Knödel mit Blattsalat vegetarisch 570 kcal	Black Bean Quinoa Chili mit Minz-Kreuzkümmel-Dip und Koriander vegan 600 kcal	Spinatspätzle mit Käsesauce vegetarisch 820 kcal	
<b>À LA CARTE</b>	Champignonschnitzel von der Pute mit Bandnudeln A,G A	Crispy Chicken Burger mit Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebel und Essiggurkerl dazu Wedges A,M	Gebrautes Forellenfilet mit Gemüse dazu Tomaten-Couscous D A	Beef Stroganoff dazu Tagliatelle A,G A	
<b>BOWLS</b>	Otsu Bowl mit Soba Nudeln, Räuchertofu, Kürbis, Rettich, Jungzwiebel Granola und Avocado-Sesam-Dressing vegetarisch 750 kcal	Quinoa Bowl mit Räuchertofu, Erbsen Kohl, Granatapfelkernen und karamellisierten Nüssen vegan 440 kcal	Couscous Bowl mit griechischen Bauernsalat und Feta vegetarisch 540 kcal	Vegan Christmas Bowl mit Gnocchi, Rotkrautsalat glasiertem Brokkoli, Nusscrunch Maroni und Preiselbeeren vegan 550 kcal	
<b>DESSERT</b>	Sachernutten A,C,G 362 kcal / 100g	Beerenjoghurt G 150 kcal	Himbeer-Sahneschnitte A,C,G 189 kcal / 100g	Birnenkompott 80 kcal	

Knackige Salate an raffinierten Dressings finden Sie bei uns jeden Tag marktfresh am Salatbuffet.

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

