

# Menüplan

03.02.-07.02.2024  
KW 6

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag  
Mittagsverpflegung von 11:30 Uhr bis 13.30 Uhr



	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025
<b>SUPPENTOPF</b>	Broccoli- Kokos- Cremesuppe vegan 140 kcal	Klare Rindsuppe 50kcal	Kürbiscremesuppe vegetarisch 140 kcal	Klare Rindsuppe 50kcal	Erdäpfelsuppe vegan 170 kcal
	Klare Rindsuppe L 50kcal	Pastinakencremesuppe G 140 kcal	Klare Rindsuppe L 50kcal	Barszcz Rote Rüben Suppe mit Uska (gef. Teigtaschen m. Pilzen) A 160 kcal	Klare Rindsuppe L 50kcal
<b>KÖSTLICH BEWÄHRT</b>	Gegrillte Knacker mit Kohlrabigemüse und Bratkartoffeln M A,G G 870 kcal	Hühnergeschnetzeltes mit Reis G 700 kcal	Gebackenes Sur Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat A,C,G 810 kcal	Überbackene Schinkenfleckerl mit grünem Salat A,C,G 670 kcal	Cevapcici mit Djuvec-Reis und Sauerrahm A,C,F,G,L,M G 650 kcal
	Trinxat (Kartoffel-Gröstl mit Kraut und getrockneten Tomaten) O 330 kcal	Fisolengulasch mit Semmelknödel L A,C,F,G,P 420 kcal	Pang Gang Curry mit rotem Couscous und Kürbiskernen A,F A 690 kcal	Gerstenrisotto mit Pilzen, Chicorée und Blauschimmelkäse A,G 660 kcal	Bami Goreng Gebratene Nudeln mit Sprossen, Chinakohl, Paprika und Chili A,F 480 kcal
<b>VEGETARISCH AKTIV</b>	Hühnerkeule mit Erbsenreis 600 kcal	Bratwurst auf Speck-Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Biersauce A,L,M L,O G A,G,L 970 kcal	Gebratenes Hühnerfilet mit Gemüse, Reis dazu Kräutersauce L G 620 kcal	Lachs vom Grill mit mediterranem Gemüse und Dillerdäpfeln D 670 kcal	
	Camargue Bowl mit Rotem Reis, Gurke, Tomate, Rucola, Schafkäse, Granatapfelkerne vegetarisch G 570 kcal	Asia Bowl mit Reismudeln, Chinakohl, eingelegtem Ingwer, Wasabi, Tofu, Gurke und Sojasauce vegan A,F,O,N 530 kcal	Tomate-Mozzarella Bowl mit Couscous, Tomate, Mini Mozzarella, Gurke, Pesto vegetarisch A,G,H 600 kcal	World Bowl mit Quinoa, indischen Zwiebel-Bhajis, Champignonsalat, Jungzwiebel, Avocado, Walnüssen und Sesam-Ingwer-Vinaigrette vegan F,H,M,N,O 810 kcal	
<b>À LA CARTE</b>	Schokocreme G 260 kcal	Himbeer- Stracciatella-Sahneschnitte A,C,G,H 328 kcal /100g	Waldbeer Joghurt G 150 kcal	Topfenstrudel A,C,G,H 320 kcal	Kuchenvariation A,C,F,G,H
<b>BOWLS</b>					
<b>DESSERT</b>					

Knackige Salate an raffinierten Dressings finden Sie bei uns jeden Tag marktfrisch 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

