

DAY	Daily Menu	Vegetarien Menu
08.04.	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in rotem Curry <sup>20W,21,26</sup> mit Pasta <sub>20W,23</sub> 	Asiatischer Reis mit Frühlingsrollen <sup>20W,23,25</sup>
09.04.	Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch, Karotten und Zwiebeln <sup>20W, 26, 28</sup> 	Bunter Gemüseeintopf mit Brotauswahl <sup>20W</sup>
10.04.	Kartoffeltasche <sup>26</sup> mit Antipasi-Creme und Cole-Slaw	Süßkartoffel-Spinat-Kokos-Ragout mit Reis
11.04.	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinkartoffeln und Joghurt dip <sup>26</sup> 	Mediterranes Ratatouille mit Kräutern der Provence und Gnocchi <sup>23</sup>
12.04.	Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons <sup>20,26,29</sup> mit Spätzle <sub>20W,23</sub> 	Vegetarisches Gemüse-Quinoa-Curry mit roten Linsen <sup>26</sup>
15.04.	Hühnerfrikasse <sup>26</sup> mit Erbsenreis 	Gebackener Camembert <sup>20W,26</sup> mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
16.04.	Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Vollkornbrot <sup>20R</sup>
17.04.	Gemüse-Couscous mit Fetawürfeln, Kirschtomaten, Basilikum <sub>20W,26,29</sub> und Sour-Cream <sub>23,26,29</sub> 	Kartoffel-Wedges mit Kräuterschmand <sup>23,26,29</sup> und Krautsalat
18.04.	Puten-Cevapcici <sup>20W,23,26,29</sup> mit Tsatsiki <sup>26</sup> und Tomatenreis 	Buntes Gemüse-Kartoffelgratin mit Möhren, Kartoffeln, Kohlrabi und Sellerie <sub>23,26,28</sub>
19.04.	Lasagne mit Rindfleisch <sup>1,20W,23,26,28,29</sup> 	Vegetarische Paella mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Langkornreis <sup>6,29</sup>
22.04.	Maispoularde <sup>20W,25</sup> mit Gemüsereis <sup>26</sup> 	Eierkuchen <sup>20W,23,26</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>
23.04.	Gemüseeintopf mit Huhn und Reis <sup>28</sup> dazu Vollkornbrot <sup>20R</sup> 	Pilzrisotto <sup>26</sup>
24.04.	Kartoffelrösti <sup>3,23</sup> mit Kräuterquark <sup>26</sup> und Möhren-Apfelsalat 	Käsespätzle <sup>20W, 23</sup>
25.04.	Rindergulasch <sup>20W,25,28</sup> mit Rotkohl <sup>9</sup> und Semmelknödel 	Mediterranes Gemüseragout auf Olivenreis <sup>3</sup>
26.04.	Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchte <sup>21,22,33</sup> 	Zucchinicremesuppe <sup>26</sup>

Stelle dir zu jedem Hauptmenü täglich einen kleinen Salat mit frischen Blattsalaten, Rohkost, Toppings und verschiedenen Dressings zusammen!

-  vegetarisch
-  Geflügel  Rind
-  Fisch

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit den Allergenen glutenhaltiges Getreide, Fisch, Krebstiere, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, und Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, und Sulfite, Lupine, Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden!  
Änderungen Vorbehalten!