

DAY	Daily Menu	Vegetarien Menu 
10.06.	Hähnchen Cordon Bleu <sup>1,2,3,8,20W,26</sup> mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat 	Pasta <sup>20W</sup> mit Avocado-Spinat-Pesto <sup>26</sup> und Cherrytomaten
11.06.	Gulaschsuppe <sup>20W,29</sup> mit Kaiserbrötchen <sup>20W,30</sup> 	Kalte Gurkensuppe <sup>26</sup>
12.06.	Cous-Cous-Gemüsepfanne <sup>20W</sup> 	Farfalle <sup>20W</sup> mit Tomatenfrischkäsesauce <sup>26</sup>
13.06.	Hähnchenbrust mit Lauchgemüse <sup>26</sup> und Süßkartoffelpüree <sup>26</sup> 	Gemüsefrikadelle <sup>20W,23,28,29</sup> mit Minzdip <sup>26</sup> und Kräuterkartoffeln
14.06.	Putengeschnetzeltes mit süß-saurem Gemüse <sup>20W</sup> und Reis 	Schupfnudel - Gemüsepfanne mit Karotten, Champignons, Bohnen und Erbsenschoten <sup>20W,23</sup>
17.06.	Hähnchennuggets <sup>20W,28</sup> mit Kartoffelpüree <sup>26</sup> 	Gemüselasagne <sup>1,20W,23,26,29</sup>
18.06.	Hähnchen - Reis - Pfanne mit schwarzen Bohnen 	Tomatencremesuppe <sup>26</sup> mit Reis und Croutons <sup>20W</sup>
19.06.	Quinoa-Süßkartoffel-Pfanne 	Gemüsegulasch <sup>20W,28,29</sup> mit Serviettenknödel <sup>20W,23</sup>
20.06.	Stroganoff <sup>3,20W,26,29,31</sup> mit Spätzle <sup>20W,23</sup> 	Karotten-Kürbiskern-Rösti <sup>20W,23,28</sup> mit hausgemachtem Dip <sup>26</sup> und Möhrenrohkost
21.06.	Fischstäbchen <sup>20W,21</sup> mit Kartoffelbrei <sup>26</sup> und Gurkensalat 	Gemüsequiche <sup>20W, 23, 26</sup> mit Kräuterdip <sup>26</sup>
24.06.	Spaghetti <sup>20W</sup> mit Bolognese <sup>28,29</sup> und geriebenem Käse <sup>26</sup> 	Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta <sup>20W,23,26</sup> dazu Napolisaucce
25.06.	Piccata Milanese <sup>20W,26</sup> mit Gemüsereis 	Minestrone (Gemüsesuppe mit Nudeln) <sup>20W</sup> mit Brot <sup>20W</sup>
26.06.	Mediterranes Risotto <sup>26</sup> 	Gemüse-Nudelaufauf <sup>20W,23,26</sup>
27.06.	Putenschnitzel natur mit Erbsen, Möhren <sup>26</sup> und Rosmarinkartoffeln 	Kartoffelpuffer <sup>20W, 23</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>
28.06.	Farfalle <sup>20W</sup> mit Geflügel-Schinken-Rahmsauce <sup>26</sup> 	Gefüllte Zucchini mit Reis und Gemüse <sup>26</sup> auf Tomatensauce
<b>Stelle dir zu jedem Hauptmenü täglich einen kleinen Salat mit frischen Blattsalaten, Rohkost, Toppings und verschiedenen Dressings zusammen!</b>		



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