

Menü vom 13. Juli bis 17. Juli 2026 | KW 29

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
frischewerk – Bowls & Greens 9,80 €				
Turbo Salatbowl Couscous Zucchini Hummus A, K	Mediterrane Bowl Grillgemüse Pesto Kartoffeln Ziegenkäse G, H	Caesar Salad Bowl Focaccia Tomate Feta Basilikumgreens A, G	Hähnchen Bowl Rote Beete Zitronen-Hähnchen Paprika geschmort J	Special Bowl Thunfisch Mais Blattspinat D
feuerwerk – Grill & Glut 12,80 €				
Geschnetzeltes vom Land-schwein Züricher Art Champignons Sahnesauce Rösti A, C, G	Lachsfilet vom Grill Petersilien Risotto Brokkoli Zitronenschaum D, G	Schwabenteller Maultasche Fleischküchle Filder-sauerkraut Spätzle Rahmsauce A, C, G	Teriyaki-Beef Pfanne buntes Wok Gemüse Edamame Reisrand A, F	–
heimatwerk – Regional & Klassisch 9,80 €				
Spaghetti Tomaten-Ricottacreme Basilikum A, G	Zartes Putensteak Gemüse Julienne Pfeffersauce Butternudeln A, C, G	Hausgemachte Paprikaschote gefüllt mit Rinderhackfleisch Tomatensauce Reis A, C	Hähnchen Döner Cavatelli Nudeln Joghurt Sauce Gurken-Tomatensalat A, G	Saftiger Schweinebraten Mayoran-Senf sauce Brokkoli Semmelknödel A, C, G, J
kultwerk – Vielfalt & Lieblinge 10,50 €				
Veganes Süßkartoffel-Curry Kichererbsen Kokosduftreis A, C, G	Cremige Reispfanne Brokkoli Pilze Kräuter A	Veganer Gemüsegulasch Paprika Karotten Fladenbrot A	Hausgemachter Spitzkraut-Grünkernbratling Salzkartoffeln Quark A, C, G	Gnocchi Rahm-Salbei Sauce Grana Padano geröstete Kerne A, C, G, H, K
Dessert 2,00 €				
Obstauswahl	Obstauswahl	Obstauswahl	Obstauswahl	Obstauswahl

Allergene und Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
A Gluten; Ah Gluten (Hafer); Aw Gluten (Weizen); Ab Gluten (Gerste); Ak Gluten (Kamut); Ad Gluten (Dinkel); Ar Gluten (Roggen); B Krustentiere, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse; C Eier; D Fisch; E Erdnüsse; F Soja; G Milch und Laktose; H Schalenfrüchte; Ha Nüsse (Mandeln); Hb Nüsse (Haselnüsse); Hc Nüsse (Walnüsse); Hd Nüsse (Cashewnüsse); He Nüsse (Pekannüsse); Hf Nüsse (Paranüsse); Hg Nüsse (Pistazien); Hh Nüsse (Macadamianüsse); I Sellerie; J Senf; K Sesamsamen; L Schwefeldioxide und Sulfite; M Lupinen; N Weichtiere; O Unter Schutzatmosphäre verpackt; P Mit Süßungsmittel(n); Q Mit Zucker(n) & Süßungsmittel(n); R enthält Aspartam/Phenylalaninquelle; S kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; T enthält Süßholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden; U Enthält Koffein; V mit zugesetzten Pflanzensterinen/Pflanzenstanolen; W Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse; – Kann Spuren enthalten von: Krebstiere. Zusatzstoffe: 1 Antioxidationsmittel; 2 Farbstoff; 3 Geschmacksverstärker; 4 Konservierungsstoff; 5 Phosphat; 6 Süßungsmittel; 7 Chininhaltig; 8 Coffeinhaltig; 9 Enthält eine Phenylalaninquelle; 10 Geschwefelt; 11 Geschwärzt; 12 Gewachst; 13 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 14 Milcheiweiß; 15 Nitrat; 16 Nitritpökelsalz