

Menü vom 20. Juli bis 24. Juli 2026 | KW 30

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
frischewerk – Bowls & Greens 9,80 €				
Vegane Bowl Grünkohl-Hanfbällchen Wurzelgemüse Walnüsse A, Hc	Grillgemüse Bowl Pesto Kartoffeln Ziegenkäse A, C, H, I	Tages Bowl Bulgur Artischoke Pilze Schmanddip A, G	Hähnchen Bowl Rote Beete Zitronen-Hähnchen geschmorte Paprika J	Tages Bowl Feta Oliven Edelschinken Tomate G
feuerwerk – Grill & Glut 12,80 €				
Rinderköfte Gemüsebulgur Joghurt Dip A, C, G	Fischfilet unter der Senfruste Schnittlauchsoße Kartoffel- Sellerieragout A, C, D, G, I	Hähnchenbrust Napoli Tomate Mozzarella gegrillte Zucchini Kräuterreis G, I	speisewerk Sauerbraten vom Weiderind Serviettenknödel gebratene Pilze A, C, G, I	–
heimatwerk – Regional & Klassisch 9,80 €				
Hühnerfrikassee Sahnesoße Karotten- Erbsengemüse Butterreis A, C, G, I	Spaghetti Bolognese Rinderhackfleisch Tomaten Sugo Grana Padano A, C, G, I	Paniertes Schnitzel vom Landschwein Kartoffel-Gurkensalat A, C, G, J	Ratatouille franzö. Schmorgemüse Salat Tomaten Gurken Dip Krautsalat A, G, I	Rindergulasch Mayoran-Senfsoße Brokkoli Semmelknödel A, C, I
kultwerk – Vielfalt & Lieblinge 10,50 €				
Ragout von Waldpilzen Kräutersoße hausgemachte Semmelknödel A, C, G, I	Aloo Gobi Kartoffel-Blumenkohlcurry Kreuzkümmel Fladenbrot A, G, K	Gebackene Frühlingsrolle Süß-Sauer buntes Wokgemüse A	Geschmortes Pollo Fino Bratensaft Romanesco Kartoffelstampf A, G, I	Safran-Risotto gegrilltes Gemüse Parmesan G, I
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