MENÜANGEBOT Firmen

02.11.2026 – 06.11.2026



Unsere Auswahl für Ihre Mittagspause – mit Liebe gekocht und frisch serviert.

Montag

Menü 1: Deftiger Weiße-Bohnen-Eintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Bauernbrot
[A1, A9]

Menü 2: Kasselernackenbraten mit Rahmwirsing, Bratensauce und Salzkartoffeln
[A7, A9, A10]

Menü 3: Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und Eierspätzle
[A7, A9, A12]

Dienstag

Menü 1: Brokkoli-Nudelauflauf mit Cheddar-Mozzarella überbacken, dazu Paprika-Krautsalat
[A1, A3, A7]

Menü 2: Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes mit Buttererbsen-Maisgemüse und Basmatireis
[A7, A9]

Menü 3: Pochiertes Kabeljaufilet in Senf-Dillsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln
[A4, A7, A10]

Mittwoch

Menü 1: Champignon-Kräuterragout mit Serviettenknödel und Karottensalat
[A1, A3, A7]

Menü 2: Pfeffer-Hackbraten von Rind und Schwein mit Bratensauce, Silberzwiebeln, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
[A1, A3, A9]

Menü 3: Mariniertes Putenschnitzel mit Kräuter-Sahnesauce, Bohnengemüse und Kartoffelkroketten
[A7, A10]

Donnerstag

Menü 1: Vegetarisches Moussaka mit Aubergine, Paprika, Zucchini, und Käse überbacken an Tomatensauce,
[A7, A9]

Menü 2: Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, Karotten-Erbsengemüse und Mandelreis
[A1, A3, A7]

Menü 3: Zarte Kalbsleber nach Berliner Art mit Röstzwiebeln und Äpfeln an Bratensauce, Rosenkohlgemüse und Kartoffel-Kräuterpüree
[A1, A9]

Freitag

Menü 1: Germknödel mit Bratapfelfüllung an Vanillesauce
[A1, A3, A7]

Menü 2: Herzhafte Rindergulaschsuppe mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Maisbrot und frischem Blattsalat
[A1, A9]

Menü 3: Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Ratatouillegemüse und Dillkartoffeln
[A4, A7]

A1 Gluten · A2 Krebstiere · A3 Eier · A4 Fisch · A5 Erdnüsse · A6 Soja · A7 Milch/Laktose · A8 Schalenfrüchte · A9 Sellerie · A10 Senf · A11 Sesam · A12 Sulfite · A13 Lupinen · A14 Weichtiere
Alle Speisen sind laut Anbieterangabe zusatzstofffrei. Allergenangaben nach Rezeptannahme – vor Ausgabe anhand der eingesetzten Zutaten prüfen.