MENÜANGEBOT Firmen

09.11.2026 – 13.11.2026



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

Montag

Menü 1: Bunter Kartoffel-Kohlrabi-Eintopf mit weißen Bohnen und Vollkornbrötchen
[A1, A9]

Menü 2: Hähnchenbruststreifen mit Spargel im Crème-fraîche-Rahm, Bandnudeln und Gurkensalat
[A7]

Menü 3: Zarter Rinderbraten in Burgundersauce mit Fingermöhren und Serviettenknödeln
[A9, A12]

Dienstag

Menü 1: Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensauce und frischem Blattsalat
[A1, A3, A7]

Menü 2: Spaghetti mit Geflügelhackbällchen in Pesto-Sahnesauce und frischem Blattsalat
[A1, A3, A7]

Menü 3: Nordisches Matjesfilet mit Apfel-Gurkensauce, frischem Salat und Salzkartoffeln
[A4, A7]

Mittwoch

Menü 1: Cremiger Gemüseauflauf mit Brokkoli, Kartoffeln, Karotten und Blumenkohl an Sahnesauce
[A7, A9]

Menü 2: Pfeffer-Spießbraten vom Schwein mit Bratensauce, Kartoffelbällchen und Blumenkohlgemüse
[A9]

Menü 3: Rinderhacksteak mit Pfeffersauce, buntem Buttergemüse und Kartoffelpüree
[A1, A3, A7, A9]

Donnerstag

Menü 1: Gemüse-Couscous mit Kichererbsen, Falafelbällchen und Coleslaw-Salat
[A1, A3, A7]

Menü 2: Gebackener Hähnchenschenkel mit Rahmsauce, Karotten-Rosenkohlgemüse und Mini Röstitaler
[A7, A9]

Menü 3: Kalbsrollbraten mit Senf-Bratensauce, Karotten-Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln
[A9, A10]

Freitag

Menü 1: Gebackener Quarkstrudel mit Pfirsichsauce und gerösteten Mandeln
[A1, A3, A7, A8]

Menü 2: Herzhafter Putenhackbraten mit Bratensauce, Rosmarinkartoffeln und Erbsengemüse
[A1, A3, A9]

Menü 3: Gebackenes Seefischfilet mit Remouladensauce, Rosmarinkartoffeln und Gurkensalat
[A1, A3, A4, A10]

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.