

| | Montag 31.01.2022 | Dienstag 01.02.2022 | Mittwoch 02.02.2022 | Donnerstag 03.02.2022 | Freitag 04.02.2022 |
|---------------------|---|---|---|--|---|
| Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe | Tagessuppe |
| Vorspeisen | Bismark-Heringssalat mit Gurken, Äpfeln, Fenchel, Dill und Dressing (9,f,d,l,e)* 2,90 €  | Würziger Karotten-Papayasalat mit karamellisierten Orangen (x)* 2,05 €  | Wrap mit Räucherlachs, gehacktem Ei und Honig-Senf-Dip (8,g1,f,e,d)* 4,10 € | Fruchtiger Kurkuma-Reisnudelsalat mit Paprika, Ananas und gerösteten Erdnüssen (x,n)* 3,50 €  | Vegetarischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Kräutern (6,g1,x)* 1,90 €  |
| Hauptgerichte | Steirisches Backhendl in Kürbis-Vollkornpanade, Zitronenecke und Kräuterschmand (g1-4,l,e,m,n,o,s1-3)* 4,40 € | Ungarisches Rindergoulasch mit Zwiebeln und Paprika (11,x)* 5,80 € | Spanferkelkeule vom Hohenloher Schwein mit Dunkelbiersauce (11,x,i)* 4,35 € | Cevapcici (Rind/Schwein) mit Zwiebeln und Sauce Ajvar 4,10 € | Kap-Seehechtfilet mit Kerbelbutter und bunten Vanillekarotten (f,l)* 4,75 € |
| | Herzhafter Erbseneintopf mit Steckrüben, Karotten und Kartoffeln (i,d,e,o)* 2,00 €  | Weizentortilla mit Bohnengemüse und Käse gefüllt auf pikanter Schokoladensauce (8,g1,l)* 3,10 € | Pikante Zucchini-Quiche an herben winterlichen Salaten, Leinsamen und Holunder-vinaigrette (g1,l,e,x)* 4,35 €  | Gefüllte Aubergine mit Quinoa-Gemüseragout und roter Bete Tahini (g1,i,m)* 6,35 €  | Grießbrei mit Blaubeerragout und Zimt-Zucker (11,g1,l,x)* 2,05 € |
| Aktion Pasta/Pizza | Ofenfrische Pizza mit Artischocken, Peperoni, Zucchini und Basilikumöl (3,g1,l)* 4,45 € | Spaghetti Integrale "aglio, olio e peperoncino" (g1)* 2,65 € | Ofenfrische Pizza "Provencale" mit Ziegenkäse, Paprika und Oliven (6,g1,l,i)* 4,70 € | Farfalle mit Thunfisch, Egerlingen und Petersilien-Sahnesauce (g1,f,l)* 3,35 € | Ofenfrische Pizza mit Parmaschinken und Rucola (g1,l)* 5,60 € |
| Aktion Grill/Wok | Gegrilltes Doradenfilet mit Kräuterbutter (f,l)* 6,15 € | Jambalaya "Louisiana" Spicy kreolische Reispfanne mit Shrimps und Meeresfrüchten (k,w,g1,e,l,i,o)* 3,70 €  | Gegrillte Süßkartoffel-Pastinakenscheiben mit Salsa 2,50 €  | Cocobohnen-Butternut-Pfanne mit Schwarzkümmel, Zimt, Thymian, Ghee und Gemüsebrühe (i,d,e,o)* 2,40 €  | Kartoffelrösti mit Ratatouillegemüse und frischem Thymian 2,25 €  |
| Beilagen | Risoleekartoffeln 1,00 € | Wellenbandnudeln (g1,e)* 1,05 € | Kartoffelknödel (2,3,5,x)* 1,20 € | Tomatenreis 0,75 € | Salzkartoffeln 0,90 € |
| | Bulgur (g1)* 0,90 € | Gegrillte Maisschnitte 0,85 € | Graupen-Risotto (11,g3,l,e,x)* 1,25 € | Couscous (g1)* 0,90 €  | Vollkornreis 0,75 € |
| Salat portioniert | Kartoffel-Vogelersalat (g1,l,e,i,d)* 1,40 € | Eichblattsalat mit Croutons (g1)* 1,30 € | Krautsalat (x)* 0,95 € | Endiviensalat mit Frenchdressing (x,l,e,d)* 0,90 € | Radicchio-Chicoreesalat mit geröstetem Walnusscrunch und Orangenspalten (s3)* 1,10 € |
| Dessert portioniert | Karamellpudding mit Holundersahne (g1,l,e,o,s1-3)* 0,90 € | Sauerrahm-Mascarponecreme mit Aprikosenspiegel 1,10 € | Creme brulee mit Brombeeren (11,l,e,x)* 1,20 € | Früchtemüsli (g1-4,n,s1-3,m,l,o,x)* 1,05 € | Sauerkirschquark mit gehackten Pistazien (l,s7)* 1,10 € |
| | Kuchen aus eigener Herstellung | Kuchen aus eigener Herstellung | Kuchen aus eigener Herstellung | Kuchen aus eigener Herstellung | Kuchen aus eigener Herstellung |

Buffet per 100 gr: Frisches Marktgemüse 0,90 €, Leckere Salatauswahl 0,70 €

Gesunde Vielfalt: Viel frisch zubereitetes Gemüse, Salat und viel Gesundes mehr.

Die Preise gelten nur für Mitarbeiter, deren Arbeitgeber einen Servicevertrag geschlossen hat, ansonsten fällt ein Zuschlag von 100% an. DE-ÖKO-006-zertifiziert.

*Zusatzstoffe:
1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. mit Phosphat, 9. mit Süßungsmittel(n), 10. enthält eine Phenylalaninquelle, 11. Alkohol, 12. mit Nitritpökelsalz, 13. mit Chinin, 14. koffeinhaltig

*Allergene:
d. Senf, e. Eier, f. Fische, g. Glutenhaltiges Getreide, g1. Weizen/Dinkel/Karmut, g2. Roggen, g3. Gerste, g4. Hafer, i. Sellerie, k. Krebstiere, l. Milch und Milchprodukte (Laktose), m. Sesamsamen, n. Erdnüsse, o. Soja, p. Lupinen, s. Schalenfrüchte (Nüsse), s1. Mandeln, s2. Haselnüsse, s3. Walnüsse, s4. Cashew, s5. Pekan, s6. Para, s7. Pistazie, s8. Macadamia, w. Weichtiere, x. Schwefeldioxid und Sulphite