

Office F(ee)illings

	TAG 1 Montag	TAG 2 Dienstag	TAG 3 Mittwoch	TAG 4 Donnerstag	TAG 5 Freitag
SUPPE A	Rotes Thai Curry vom Huhn mit Champignons, Tomaten & Minze <i>Allergene: D,N</i> 	Kerala indische Hühnersuppe mit Kartoffeln, Karotten & Cashewkernen <i>Allergene: F,H,M</i> 	Chili Con Carne mit edler Schokolade <i>Allergene: H</i> 	Mulligatawny angloindische Hühnersuppe <i>Allergene: G</i> 	Süß-Saures Fischcurry mit Ananas, Karotten, Kokos & Mango <i>Allergene: D,F</i> 
SUPPE B	Afrikanische Tomatencremesuppe mit Kokos & Erdnussbutter <i>Allergene: E,F, vegan</i> 	Fruchtige Karottencremesuppe mit einem Aroma der Orange <i>Allergene: G, vegetarisch</i> 	Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola, Rahm & Creme Fraiche <i>Allergene: G, vegetarisch</i> 	Arabische Linsencremesuppe mit roten Zwiebeln & Koriander <i>Allergene: -, vegan</i> 	Magische Krautsuppe Low Carb Suppe mit Zucchini & Karfiol <i>Allergene: L, vegan</i> 
SALAT	Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Paprika, Gurke, Tomaten, Oliven, Eisberg, Olivenöl, Weißweinessig & Zitrone <i>Allergene: G,O</i> 	Salat mit Hühnerbrustfilet dazu Schafskäse & Kirschtomaten, weißem Balsamico & Olivenöl <i>Allergene: G,O</i> 	Superfood-Salat mit Couscous, Karotte, Lauch, Apfel, Orange, Kichererbsen, Datteln, Granatapfelkernen, Sesam, Mandeln, Petersilie & Minze <i>Allergene: A,H,N</i> 	Italianischer Pastasalat mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Pecorino, Basilikum, Zitronen-Olivenöl-Dressing & Balsamico Glace <i>Allergene: A,G,O</i> 	Orientalisches rote Rüben Special mit Eisbergsalat, Baby-Spinat, karamellisierten Karotten & rote Rübe auf Mayonnaise-Joghurt- Honig-Curry-Dressing <i>Allergene: G,F</i> 
MENÜ 1	Ayurvedisches Kartoffel-Linsen-Curry mit Karotten, Ingwer & Joghurt-Raita <i>Allergene: G</i> 	Feine Krautfleckerln österreichisch zubereitet mit Kümmel und in Zucker geschwenkt <i>Allergene: -</i> 	Fruchtiges Curry mit Birnen, Äpfeln & Orangen <i>Allergene: L</i> 	Eiernockerl mit Röstzwiebeln & frischem Schnittlauch <i>Allergene: A,G</i> 	Steirische Linsen mit Serviettenknödel nach Oma's Rezept <i>Allergene: A,C,G,H</i> 
MENÜ 2	Bouef Stroganoff mit Champignons, Paprika, Tomaten auf Büffelgrasvodka <i>Allergene: A,G,O</i> 	Toskanisches Huhn dazu Schafskäse & Kirschtomaten, weißem Balsamico & Olivenöl <i>Allergene: A,G,O</i> 	Schweinsbraten in Rotweinsauce mit hausgemachten Serviettenknödeln & Sauerkraut <i>Allergene: A,G,O</i> 	Paprikahendel auf Rebensaft mit Paprikawürfeln in Weißweinrahmsauce <i>Allergene: A,G,O</i> 	Spezzatino di Vitello con Patate mit geräuchertem Speck, einem Hauch von sonngetrockneten Tomaten in Rotweinsauce <i>Allergene: A,G,L,O</i> 
SPECIAL	Frisch frittiertes Hühnerschnitzel in Cornflakespanier mit gebuttertem Reis <i>Allergene: A,C,G</i> 	Frisch frittiertes Hühnerschnitzel in Cornflakespanier mit gebuttertem Reis <i>Allergene: A,C,G</i> 	Frisch frittiertes Hühnerschnitzel in Cornflakespanier mit gebuttertem Reis <i>Allergene: A,C,G</i> 	Frisch frittiertes Hühnerschnitzel in Cornflakespanier mit gebuttertem Reis <i>Allergene: A,C,G</i> 	Frisch frittiertes Hühnerschnitzel in Cornflakespanier mit gebuttertem Reis <i>Allergene: A,C,G</i> 
DESSERT	Cheescakecreme mit Erdbeerspiegel <i>Allergene: G</i> 	Grießbrei mit Sauerkirschen <i>Allergene: G</i> 	Panna Cotta mit Himbeerspiegel <i>Allergene: G</i> 	Milchreis mit Apfelmus <i>Allergene: G</i> 	Kokosmilchreis mit Apfelmus <i>Allergene: - vegan</i> 