

# MENÜ

07.04. - 11.04.2025

ORGANIC  
GARDEN

## PREISE

### Hauptgerichte

Audi Mitarbeiter ..... € 4<sup>27</sup>  
Externe ..... € 6<sup>50</sup>

### Hauptgerichte Fleisch/Fisch

Audi Mitarbeiter ..... € 6<sup>27</sup>  
Externe ..... € 8<sup>50</sup>

### Hauptgerichte / Bowl Kreationen

Audi Mitarbeiter ..... € 7<sup>77</sup>  
Externe ..... € 10

Tagessuppe ..... € 2<sup>50</sup>

Salatbuffet ..... € 3<sup>00</sup>

Dessert ..... € 2<sup>00</sup>

## MONTAG

### Hauptgerichte

 Gnocchi-Spinatauflauf mit  
Käse überbacken aW)g)j)

\*Geflügelbällchen  
Königsberger Art in Kapern-  
sauce mit Salzkartoffeln und  
Buttererbse aW)g)

Tagessuppe  
Salatbuffet  
Dessert

## DIENSTAG

### Hauptgerichte

 Spaghetti mit Zucchini-  
sauce, Cocktailtomaten  
und Kürbiskernen aW)g)j)

Schweinelendensteak mit  
Tomaten-Mozzarella-  
Basilikum überbacken,  
dazu Kartoffelwedges g)

Tagessuppe  
Salatbuffet  
Dessert

## MITTWOCH

### Hauptgerichte

 Semmelknödel mit  
Rahmschammerlsauce  
aW)d)g)j)

\*Chili con Carne (Rind) mit  
Kidneybohnen, Mais und  
Paprika, dazu Reis i)

 **Bowl Kreation**  
**Bunte Frühlingssbowl**  
Gemüse-Quinoa, Karotten,  
Endiviensalat, Walnüsse,  
getrocknete Cranberries &  
Sauerrahm-Limetten-Dressing  
g)hW)

**Topping**  
Blumenkohl-Kichererbsen-Sticks  
aW)j)

Tagessuppe  
Salatbuffet  
Dessert

## DONNERSTAG

### Hauptgerichte

 Kichererbsen-Gemüse-  
Curry mit Jasminreis g)j)

\*Putengeschnetzeltes  
Züricher Art mit Spätzle  
aW)d)g)j)

Tagessuppe  
Salatbuffet  
Dessert

## FREITAG

### Hauptgerichte

 Kartoffelpuffer mit  
Grillgemüse aW)

\*Seelachsfilet im Kartoffel-  
mantel mit Linsensalat  
und Basilikumjoghurt  
aW)d)g)j)

Tagessuppe  
Salatbuffet  
Dessert

Änderungen vorbehalten.

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) mit Phosphat 7) mit Süßungsmitteln 8) geschwefelt 9) gewachst 10) geschwärzt 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) mit kakaohaltiger Fettglasur

**Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide (aW Weizen, aR Roggen, aG Gerste, aH Hafer, aD Dinkel, aK Kamut, aHy Hybridstämme) b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch h) Schalenfrüchte (hM Mandel, hH Haselnüsse, hW Walnüsse, hK Kaschunüsse, hPe Pecannüsse, hPa Paranüsse, hPi Pistazien, hQ Macadamia-/Queenslandnüsse) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere

 Vegan

 Vegetarisch

\* ohne Schwein- und  
Schweinefett

\*\* konventionell

(Soweit nicht anders  
gekennzeichnet sind alle  
Organic Garden Gerichte bio)



DE-ÖKO-006