

MENÜ

28.10.-01.11.2024

ORGANIC
GARDEN

PREISE

Hauptgerichte

Audi Mitarbeiter € 4²⁷
Externe € 6⁵⁰

Hauptgerichte Fleisch/Fisch

Audi Mitarbeiter € 6²⁷
Externe € 8⁵⁰


Tagessuppe € 2⁵⁰

Salatbuffet € 3⁰⁰

Dessert € 2⁰⁰

MONTAG

Hauptgerichte

 Tortellini mit
Gemüsefüllung
und Erbsen-
Sahnesauce
aW)c)g)j)

*Spaghetti mit
Sauce Bolognese
(Rinderhack) aW)j)


Tagessuppe

Salatbuffet

Dessert

DIENSTAG

Hauptgerichte

 Kürbis-Kicher-
erbsenragout mit
Kartoffeln und
Kräuterquark g)j)

Schweine-
schnittel mit
Kartoffeln und
Preiselbeeren aW)c)


Tagessuppe

Salatbuffet

Dessert

MITTWOCH

Hauptgerichte

 Chili sin Carne
(Sonnenblumen-
hack) mit Reis aW)j)

*Chicken Wings
mit Potato
Wedges


Tagessuppe

Salatbuffet

Dessert

DONNERSTAG

Hauptgerichte

 Spinatknödel mit
Tomatensauce
und geriebenem
Käse aW)c)g)j)

*Fleischpflanzerl
(Rind) mit
Pilzsauce, Reis
und Broccoli
aW)c)g)j)

Tagessuppe

Salatbuffet

Dessert

FREITAG

Hauptgerichte

Wir wünschen
unseren Gästen
und Kollegen
einen schönen
Feiertag

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 (hMh Mandel, hH Haselnüsse, hW Walnüsse, hK Kaschunüsse, hPe Pecannüsse, hPa Paranüsse, hPl 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

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

Änderungen vorbehalten



DE-ÖKO-006