


MENÜ

10.03. - 14.03.2025

ORGANIC
GARDEN

MONTAG

Hauptgerichte

-  Orientalisches Süßkartoffelgulasch, dazu Couscous mit Datteln aW)fj)

*Fleischpflanzlerl vom Rind mit Pfeffersauce, Kartoffelpüree und Erbsen-Karotten-Gemüse aW)c)g)j)

**Tagessuppe
Salatbuffet
Dessert**

DIENSTAG

Hauptgerichte


-  Gnocchi-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken aW)g)j)

*Putenschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln aW)c)g)j)


**Tagessuppe
Salatbuffet
Dessert**

MITTWOCH

Hauptgerichte

-  Mit Quinoa gefüllte Paprikaschote, Reis und Tomatensauce i)

*Thai Curry mit Rindfleischstreifen und Reis f)g)j)

-  **Bowl Kreation**
Pesto Potatoe Bowl
Ofenkartoffeln, Kirschtomaten, Mozzarella, Antipasti Gemüse, Rucola & hausgemachtes Pesto g)

Topping
Planted Chicken BBQ j)

**Tagessuppe
Salatbuffet
Dessert**

DONNERSTAG

Hauptgerichte


-  Frühlingsrolle mit frischem Wokgemüse und Jasminreis aW)f)j)

Lasagne Bolognese vom Rind aW)g)j)

**Tagessuppe
Salatbuffet
Dessert**

FREITAG

Hauptgerichte



-  Gebratene Gemüse-maultaschen mit Paprikagemüse und Schnittlauchrahmsauce aW)g)j)

*Fischfrikadelle mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensauce aW)c)d)j)

**Tagessuppe
Salatbuffet
Dessert**

PREISE

Hauptgerichte

 
Audi Mitarbeiter € 4²⁷
Externe € 6⁵⁰

Hauptgerichte Fleisch/Fisch

Audi Mitarbeiter € 6²⁷
Externe € 8⁵⁰

Hauptgerichte / Bowl Kreationen

Audi Mitarbeiter € 7⁷⁷
Externe € 10

Tagessuppe € 2⁵⁰

Salatbuffet € 3⁰⁰

Dessert € 2⁰⁰

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

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



DE-ÖKO-006