

## 24.–28.8.2026

### Montag

Fenchel-Paprikacrumble mit Parmesanstreuseln  
Orangenhuhn auf Tomatenreis mit Brokkoli

### Dienstag

Risotto mit Pfifferlingen, Champignons und Kräuteröl  
Wurstgulasch mit Paprika und Knöpfe

### Mittwoch

Makkaroni mit Käsesauce und marinierten grünen Erbsen  
Rindfleischbällchen mit Zitrone und Sellerie mit cremiger Polenta

### Donnerstag

Zucchini-Tomatenragout mit Ofenkartoffeln und Sour Cream  
Harissa-Lammhack Pfanne mit Süßkartoffeln und Minzgremolata

### Freitag

Miso-Aubergine mit Sumach-Couscous und Schnittlauchjoghurt  
Pangasiusfilet in Zitronensauce mit Spinat und Kartoffelmash

### Preise fürs Lunchangebot:

|                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| Suppe oder Eintopf je 100g         | 1,00 € intern / 1,00 € extern  |
| Salatbuffet je 100g                | 1,90 € intern / 2,50 € extern  |
| veganes/vegetarisches Hauptgericht | 8,00 € intern / 9,00 € extern  |
| Hauptgericht mit Fisch/Fleisch     | 9,00 € intern / 10,00 € extern |