

Team-Lunch - Warme Speisen  
Mindestbestellmenge: 10 pro Gericht.  
Warme Speisen werden in Chafing Dishes geliefert.  
Exklusive Geschirr & Lieferung  
Einzel verpackt in To Go Geschirr auch möglich

#### Pasta Gerichte

Frische Pasta all'arrabiatta (vegan), serviert mit frischem Parmesan | 8,5 Euro  
Fresh pasta all'arrabiatta (vegan), served with fresh parmesan cheese

Frische Pasta mit Beef Bolognese, serviert mit frischem Parmesan | 10,5 Euro  
Fresh pasta with beef Bolognese, served with fresh parmesan cheese

Frische Pasta in Weißweinrahm & Bio-Lachs mit frischem Parmesan | 14,5 Euro  
Fresh pasta in white wine-cream-sauce & organic salmon, served with fresh parmesan cheese

#### Reis Gerichte

Leicht scharfes Thai-Chicken-Curry mit frischem Gemüse & Zitronengras, serviert mit  
Reis (vegan) | 8,5 Euro  
slightly spicy thai-chicken-curry with fresh vegetables & lemongrass, served with rice

Yakitori-Hähnchen in leichter Joghurt-Limettensauce,  
serviert mit Pakchoi & Reis | 11,5 Euro  
Yakitory-chicken in a yogurt-lime-sauce, served with Pakchoi & rice

Kalbsfilet-Cognac-Rahmgeschnetztes mit frischen Waldpilzen &  
Schupfnudeln | 15,5 Euro  
cutted and fried veal in congac-creamsauce, served with mushrooms & finger-shaped  
potato-dumplings

#### Geflügel Gerichte

Maishähnchen in Dijon-Senf-Sauce mit Pakchoi & Rosmarinkartoffeln | 14,5 Euro  
corn chicken in Dijon-mustard-sauce with pakchoi & rosemary potatoes

Hähnchengeschnetztes in Pfefferrahm mit frischen Bohnen & getrüffeltem  
Kartoffelstampf | 12,5 Euro  
cutted and fried chicken in pepper-creamsauce, served with fresh beans & truffled  
mashed potatoes

### Kalb & Rind

Kalbsfrikadellen in Waldpilzrahm & Kräuterpätzle | 13,5 Euro

2 small veal-meatballs, served with a mushroom-creamsauce & Swabian noodles

Rinderfiletspitzen in Morchelrahmsauce, serviert mit  
getrübtem Kartoffelstampf | 16,5 Euro

Fillet of beef stripes in morrel-creamsauce, served with truffled mashed potatoes

### Schwein

Züricher Geschnetzeltes von Schweinelende mit Kräuterspätzle | 13,5 Euro

Schweinefilet im Speckmantel in Pfefferrahm mit Mandelbrokkoli &  
Kartoffelgratin | 12,5 Euro

2 kleine Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Kartoffelstampf | 12,5 Euro

### Fisch

Gebratenes Bio-Lachsfilet in Dijon-Senf-Frucht-Sauce mit Pakchoi & Wildreis | 17,5  
Euro

Fisch-Mangold-Lasagne | 12,5 Euro

Gedünsteter Seelachs in Weißweinrahm mit grünem Spargel & Wildreis | 13,5 Euro

Steamed coalfish, served in white wine-cream-sauce with green asparagus & wild rice

### Vegan & Veggie

Bio-Paprika, gefüllt mit Couscous & Trockenfrüchte, serviert in einer Thai-Currysauce,  
leicht scharf (vegan) | 10,5 Euro

organic bell pepper, filled with couscous & dried fruits, served with spicy thai-curry-  
sauce (vegan)

2 Spinat-Feta-Pralinen auf feinem Ratatouillegemüse, serviert mit  
Rosmarinkartoffeln | (vegetarisch) | 12,5 Euro

2 spinach-feta-pralinées on fine ratatouille, served with rosemary potatoes  
(vegetarian)

Bratnudeln aus dem Wok mit knackigem Gemüse (vegan) | 9,5 Euro  
fried asian style noodles with fresh vegetables (vegan)

### Allergene

A. Glutenhaltiges Getreide

B. Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

C. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse

D. Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse

E. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse

F. Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse

G. Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse

H. Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse

I. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse

J. Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse

K. Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse

L. Schwefeldioxid, Sulfite

M. Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse

N. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse