

**Das Menü besteht aus Suppe, zwei Hauptspeisen mit Beilagen und Salat. Für Sie steht alles am Buffet zur Verfügung, nachfassen erwünscht. EUR 9,90**



Es sind alle Speisen vegan, vegetarische Speisen werden gesondert gekennzeichnet.

### **Montag 06.03.17**

Champignoncremesuppe (Glutenfrei)  
Chili NON Carne mit Thymian- Rosmarin- Ofenkartoffeln (Glutenfrei)  
Mandel- Lauch- Nudelaufbau knusprig überbacken  
Griechischer Salat  
grüner Salat zum selber Mischen

### **Dienstag 07.03.17**

Gemüsesuppe mit Kräuterfritatten  
Wirsing- Creme mit Salzkartoffeln  
Porto Bello (Champignonköpfe) gefüllt mit arabischem Reis (Glutenfrei)  
würziger Krautsalat mit Äpfel  
grüner Salat zum selber Mischen

### **Mittwoch 08.03.17**

Karfiolcremesuppe  
Kartoffelpuffer mit Knoblauch- Kräuterdip (Glutenfrei)  
Erdnuss- Wurzelgemüse- Curry (Glutenfrei)  
Rote Rüben- Salat  
grüner Salat zum selber Mischen

### **Donnerstag 09.03.17**

Würzige Krautsuppe  
Deftiger Erbseneintopf (Glutenfrei)  
Mediterraner Hirse – Bohnenaufbau (Glutenfrei)  
Gurkensalat mit veganem Obers dressing  
grüner Salat zum selber Mischen

### **Freitag 10.03.17**

Kräftige Suppe mit Gemüse Julienne (Glutenfrei)  
Polentapizza (Glutenfrei)  
Linsenragout (Glutenfrei) mit Dinkel- Knödel  
Vogelersalat mit Kräuter, Äpfel und Nüssen  
grüner Salat zum selber Mischen

### **Samstag 11.03.17**

Minestrone  
Herzhaftes Kürbis- Risotto  
Kartoffel- Sellerieaufbau mit Seitan  
Sauerer Allerlei  
grüner Salat zum selber Mischen

**Das bioFIEDLER Team wünscht allen Gästen einen guten Appetit**

**Das Menü besteht aus Suppe, zwei Hauptspeisen  
mit Beilagen und Salat.  
Für Sie steht alles am Buffet zur Verfügung,  
nachfassen erwünscht. EUR 9,90**

