vitmins

im Einklang mit der Natur

Mittagsteller

KW 13

25.03.2024 – 28.03.2024

11:30 – 14:30

Mo: Bauernauflauf mit: Bio-Rind, AMA-Schwein, Nudeln und Gemüse, dazu Kräuterrahm
A, C, G, L

Krautstrudel mit Paprika – Paradeiserragout
A, C, G

Di: Faschierter Braten (AMA-Huhn) mit Erdäpfelpüree
G

Curry – Gemüse – Linseneintopf - VEGAN

Mi: Pulled Pork (AMA-Schwein) dazu Gemüsereis und Joghurt-Kräutersoße
G

Bio-Gemüse-Erdäpfelragout mit Dinkelbaguette
A, G

Do: Blattspinatknödeln auf Grillgemüse mit Berlauchpesto
A, C, G

Buchweizenrisotto mit Grillgemüse und Paradeisersoße - VEGAN
O

Wir wünschen guten Appetit!

Inkl. Blattsalat und Dressing
11,80.-
Studierenden und Personal
9,80.-

Liebe Gäste

In der Osterwoche sind wir von Montag bis Donnersteg für Sie da.

Ab Freitag, 29.03.2024 bis Dienstag, 02.04.2024
machen wir Osterferien.
Ab Mittwoch, 03.04.2024 kochen wir wieder!

Wunderschöne Ostern wünscht Artur
und
Das Vitmins-Team !

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen!