



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Bowl Avocado und Mango, Bulgur und Rohkost, Knusprig und hausgemachte Sauce  14.00	Bowl Japan, Tofu, Edamame, Blumenkohl, Sesam, Sushi-Reis, Und all die Geschmäcker...   14.00	Bowl Color Venere, Brokkoli, Kohl, Grapefruit, Feta, Gurke, Honig-Ingwer-Sauce   14.00	Bowl mit asiatischem Salat, Nudeln, Ei und Gemüse, Sojasauce und Gewürze    14.00	Mediterrane Bowl mit Feta-Käse, Artischocken, Spinat, Linsen, Oliven und hausgemachte...   14.00
Market Place	Nudeln mit Meeresfrüchten, Gebratener Tintenfisch, Tomatensoße und Chilis, Salatbar  17.90	Pouletgeschnetzeltes süß-sauer, Asiatische Nudeln mit Koriander, Thai-Gemüse,...  17.90	Marinierte und gebratene Seelachsmedaillons, Sauce mit Trauben, Quinoa, Gegrillte...  17.90	Short beef ribs, slow cooking, Haus Chimichurri, Ofenkartoffeln mit Sahne, Gegrillter...   17.90	Fischfilets in Tempura, Pommes frites, Hausgemachte Tartarsauce, Gemüsesalat, Salatbar   17.90
Chef's special	Secreto vom Iberischen Schwein, Mariniert und gegrillt, Aktuelle Beilage, Salatbar    18.90	Secreto vom Iberischen Schwein, Mariniert und gegrillt, Aktuelle Beilage, Salatbar    18.90	Secreto vom Iberischen Schwein, Mariniert und gegrillt, Aktuelle Beilage, Salatbar    18.90	Secreto vom Iberischen Schwein, Mariniert und gegrillt, Aktuelle Beilage, Salatbar    18.90	Secreto vom Iberischen Schwein, Mariniert und gegrillt, Aktuelle Beilage, Salatbar    18.90

Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.