Mensch und Computer Catering (DE)

# Getränke

* Caffè Latte\* (aufgeschäumte Milch mit Espresso)
* frischer Minztee
* frischer Ingwertee
* Filterkaffee (wahlweise mit Vollmilch\* oder Hafermilch\*\*)
* heiße Schokolade\*\*\* (aus Vollmilch\*)
* diverse Tees (z.B. grüner Tee, Schwarztee, Früchtetee, Jasmintee)
* aufbereitetes Leitungswasser aus Spendern, verschiedene Sorten (z.B. mit Zitrone / Minze / Ingwer / Gurke oder pur)

\*enthält Milch

\*\*kann Gluten enthalten

\*\*\*kann Soja enthalten

# Essen

## Tag 1

**Süßkartoffel Suppe mit Kichererbsen**

\*\*Allergene:\*\* Keine typischen Allergene enthalten.

**Kreolische Kürbissuppe mit Chili, Tomaten und einem Hauch Cumin**

\*\*Allergene:\*\* Keine typischen Allergene enthalten.

## Tag 2 Mittag

**Koriander-Spinat mit Kichererbsen - dazu Basmati-Reis und Joghurt mit Gurke und Minze**

\*\*Allergene:\*\* Milch (Laktose im Joghurt), eventuell Gluten (wenn der Joghurt nicht glutenfrei ist).

**Bulgur-Pfanne mit Paprika**

\*\*Allergene:\*\* Gluten (Bulgur ist ein Produkt aus Weizen).

## Tag 2 Abend

**Feine Kartoffelsuppe mit Gemüse der Saison und Majoran**

\*\*Allergene:\*\* Keine typischen Allergene enthalten

**Linsensuppe mit Ingwer**

\*\*Allergene:\*\* Keine typischen Allergene enthalten

## Tag 3

**Levantinische Gemüsepfanne / Makmur in Tomatensauce mit frischem Thymian und Kartoffeln**

\*\*Allergene:\*\* Keine typischen Allergene enthalten

**Mudjadara (Bulgur-Linsen mit gerösteten Zwiebeln) und fermentiertes Gemüse**

\*\*Allergene:\*\* Gluten

## Tag 4

**Okra Supreme (Okraschoten in Tomatensauce und Paprika, Zwiebeln), Reis**

\*\*Allergene:\*\* Keine typischen Allergene enthalten.

**Mediterranes Gemüse in Parmesansauce (Zucchini, Staudensellerie, Tomaten, Bohnen), Spirelli**

\*\*Allergene:\*\* Milch (Laktose in der Parmesansauce), Gluten