

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