



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	PASTA* Á LA VEGGI-CARBONARA mit Räuchertofu, frischer Petersilie und Käse (A,M,D)	SALZKARTOFFELN* mit Ofengemüse dazu Kräuter- Quark* und Knoblauch-Brot (A,M)	KÖNIGSBERGER KLOPSE mit Kapernsoße und parboiled Reis* (E,A,M,S)	GEBRATENES FISCHFILET mit Gemüse und Bechamel- Kartoffeln* (F,A,M)	ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE mit Möhren und Emmentaler Käse, dazu Röstzwiebeln (E,A,M)
Veggi-Menü	PASTA* mit würziger Gemüse-Linsenbolognese und geriebenem Käse (A,M,S)	PIEROGI z KARTOFLAMI i SEREM (Polnische Teigtaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung und Rote Beetegemüse, dazu Schmand) (A,M)	VEGGI-KLOPSE nach Königsberger Art mit Kräutersoße und parboiled Reis* (E,A,M)	TOFU-GEMÜSE-FRIKADELLE mit Möhren-Kohlrabi-Rahm und Salzkartoffeln* (E,M,D)	Veganes Ragout aus Pastinaken und Mangold, Paprika, dazu parboiled Reis*
Buffet	Weitere, abwechslungsreiche Gemüse- und Sättigungsbeilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	frisches Obst der Saison	Vanillepudding mit Fruchtsoße (E,A,M,N)	frisches Obst der Saison	2 Mini-WINDBEUTEL (E,A,M)	frisches Obst der Saison

***ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT**

Wir verwenden Kartoffeln und Äpfel, parboiled Langkornreis, Bulgur, Couscous, Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli, Farfalle, Lasagne), Erbsen, Kuhmilch, Naturjoghurt und Speisequark in **Bio-Qualität!**
gluten- und laktosefreie Produkte sind konventionell hergestellt



Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Erdnüsse, D = Soja, E = Ei, F = Fisch, H = Sesam, K = Senf, M = Laktose/Milchweiß, N = Schalenfrüchte, O = Sulfit/Schwefeldioxid, P = Lupine, S = Sellerie, T = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phenylalanin