

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	RÜHREI mit KRÄUTERN, dazu Möhren-Erbсен*-Rahm und Salzkartoffeln* (E,M)	MILDES FISCH-CURRY mit Paprika, Pilzen und Möhren, dazu parboiled Reis* (A,F,M)	LASAGNE BOLOGNESE (Rinderhackfleisch, Tomaten, Möhren) mit Käse überbacken (A,M,S)	SPÄTZLE mit frischen Champignons und Möhren dazu Kräutersoße (A,E,M,S)	BROKKOLI-NUGGETS mit Sour Cream, Maiskolben und kleinen Backkartoffeln* (A,D,M)
Veggi-Menü	RÜHREI MIT RAHMSPINAT, dazu Kartoffelstampf* (E,M)	MILD-FRUCHTIGES GEMÜSECURRY (Blumenkohl, Bohnen, Möhren, Zucchini) mit Basmatireis (H,S)	ALBONDIGAS VEGGI (Sojahackbällchen) in Tomatensoße, dazu Kräuter-Spaghetti* (A,D)	KARTOFFEL*-GULASCH (mit Paprika und Möhren), dazu Schmand und Bauernbrot (A,M,S)	BACKGEMEMBERT mit Preiselbeerdip, Romanesco und Wildreis (A,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Erdbeerquark* (M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	2 Mini-BERLINER (A,E)

*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/Milcheiweiß, 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

