

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	2 Hot Dogs (Geflügel-Würstchen) zum Selbstbelegen mit verschiedenen Beilagen (A,K,M)	VOLLKORNNUDELN* mit Champignon-rahmsoße und Kräutern (A,M,S)	PANIERTES SELLERIESCHNITZEL mit Rahm-Erbesen* und Kartoffel* -Stampf (A,E,M,)	FISCHBURGER mit hausgemachtem Gurkensalat und Remoulade, dazu Kartoffelwedges (A,E,F,H,M)	GEMÜSE-SOJA-RAGOUT (Möhren, Erbesen* , Kohlrabi und Pilze) mit Vollkornreis (A,D,M,S)
Veggi-Menü	2 Veggi Hot Dogs (Soja-Würstchen) zum Selbstbelegen mit verschiedenen Beilagen (A,D,K,M)	NUDEL* -AUFLAUF mit Knusperkruste, dazu Brokoli und Tomatenoße (A,E,M)	ZUCCHINISCHNITZEL mit Sauce Hollandaise und Kartoffel* -Stampf (A,E,M)	VISH-BURGER (veganer Fisch) mit Remoulade und Kartoffelwedges* (A,E,M)	GEMÜSESUPPE mit frischen Kräutern, dazu Couscous* (A,S)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Eis (M,N)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Schokoladenpudding mit Vanillesoße (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



DE-ÖKO-039

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