

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	Keine Ausgabe Pfingstmontag	TORTELLINI (Spinat-Ricotta) mit fruchtiger Tomatensoße und Käse (A,M)	GEBRATENES SEELACHSFILET mit Kräutersoße, Blumenkohl und Vollkornreis (A,F,M)	CEVAPCICI mit Krautsalat, Knoblauchdip und Couscous* (A,E,K,M)	PFANNENGEMÜSE (Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln) mit Grillkäsewürfeln und Kartoffelspalten*
Veggi-Menü	Keine Ausgabe Pfingstmontag	SPAGHETTI* alla NORMA (Pasta mit Tomaten und Aubergine, dazu Hartkäse) (A)	BLUMENKOHL-KÄSE-TALER mit Kräuter-Quark*, Paprika- Mais-Gemüse und parboiled Reis* (A,E,M,S)	2 Eier in leichter Senfsoße mit Erbsen* und Petersilien- Kartoffeln* (A,E,K,M)	KARTOFFEL*-KNÖDEL mit dunkler Soße und gebratenen Champignons (A,E,S)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert		Frisches Obst der Saison	Zitronen-Minze-Quark* (M)	Frisches Obst der Saison	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 = Sulfid/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