

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	ORIENTALISCHE TOMATENSOÛSE mit Sojahack und Grillgemüse, dazu <b>Couscous*</b> (A,D,S)	FISCHFILET IM BACKTEIG mit Gurkensalat, dazu <b>Röstkartoffeln*</b> und <b>Joghurt*</b> -Remoulade (A,E,F,M)	<b>NUDELAUFLAUF*</b> mit <b>Erbsen*</b> , dazu Petersilien-Frischkäsesoße (A,M)	Keine Ausgabe Schulfest	Keine Ausgabe Schulfest
Veggi-Menü	TÜRKISCHE LINSENSUPPE mit Möhren, frischen Kräutern und Fladenbrot (A,H,S)	VEGGI BACKVISCH mit hausgemachter Remoulade, Brokkoliröschen und <b>Pellkartoffeln*</b> (A,E,M)	ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE mit Möhren und Emmentaler Käse, dazu Röstzwiebeln und Tomatensoße (A,E,M)	Keine Ausgabe Schulfest	Keine Ausgabe Schulfest
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	<b>Milchshake*(M)</b>		

### \*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 = 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

