

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	FISCH & CHIPS (Backfisch und dicke Fritten) mit Gurken-Remoulade und Gemüse der Saison (A,F,M)	HAUSGEMACHTE BULGUR* -PFANNE mit Gemüsewürfeln, Balkankäse und frischen Kräutern (A,M,S)	PFANNKUCHEN MAL ANDERS (mit Mais-Bohnen-Füllung und Käse) (A,E,M)	KARTOFFEL* -AUFLAUF mit Kürbisgemüse und Petersiliensoße (M)	ZUCCHINI-CREMESUPPE mit mediterranen Gemüsewürfeln und Vollkornbrötchen (A,M,S)
Veggi-Menü	VISH & CHIPS (Veggi-Fischfilet und dicke Fritten) mit Gurken-Remoulade und Gemüse der Saison (A,E,M)	PASTA* mit Kürbisrahm und frischen Kräutern (A,M)	PFANNKUCHEN MAL ANDERS (mit Spinat-Pilz-Füllung und Hirtenkäse) (A,E,M)	Gebratene POLENTASCHNITTE mit dunkler Soße und frischen Champignons (M)	LINSENEINTOPF mit Wurzelgemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) mit Röstzwiebeln, dazu Bauernbrot (A,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	Joghurt* mit Kirschen (M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Milch* -Shake (M)

***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