

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	RÜHREI mit Buttergemüse, dazu <b>Kartoffel*</b> -Stampf (E,M)	FISCHFILET IM BACKTEIG (MSC) mit Kräuter- <b>Quark*</b> -Dip und Gemüse <b>Bulgur*</b> (A,F,K,M)	KNUSPRIGER HÄNCHENSCHENKEL mit Grillmais und hausgemachten <b>Kartoffel*</b> - Wedges dazu Sour Cream (M)	KAROTTEN- KOKOSUPPE mit Creme Fraiche, geröstetem Sesam und Bauernbrot (A,D,H,M,S)	PASTA MISTA: VOLLKORN- <b>Nudel*</b> - Buffet mit Auswahl an verschiedenen Soßen und Gemüse (A,M)
Veggi-Menü	RÜHREI mit Kräutern, dazu Möhren- <b>Erbsen*</b> -Rahm und Salz- <b>Kartoffeln*</b> (E,M)	SOJA- GESCHNETZELTES mit Wurzelgemüse und Vollkornreis (M,S)	VEGGI NUGGETS mit hausgemachter Ketchupsoße, Gemüse der Saison und Röst- <b>Kartoffeln*</b> (A,D,E,M)	BROKKOLI- CREMESUPPE mit Brokkoliröschen und Croutons (A,M,S)	PASTA MISTA: VOLLKORN- <b>Nudel*</b> - Buffet mit Auswahl an verschiedenen Soßen und Gemüse (A,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Mandarinen- <b>Quark*</b> (M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	<b>Naturjoghurt*</b> mit Honig und Walnüssen (M,N)

### \*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