

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	2 HOT DOGS (Geflügel- Wienerwürstchen) zum Selbstbelegen mit verschiedenen Beilagen (A,K,M)	FISCHSTÄBCHEN mit Rahmspinat und Salz- Kartoffeln* (A,F,M)	KARTOFFEL* -SUPPE (mit Gemüse und Majoran), dazu Mehrkornbrötchen (A,S)	CHILI SIN CARNE (Kidneybohnen, Mais, Möhren, Tomaten) mit Sauerrahm und parboiled Reis* (M,S)	ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE mit Möhren und Emmentaler Käse, dazu Röstzwiebeln und Tomatensoße (A,E,M)
Veggi-Menü	2 VEGGI-HOT DOGS (Soja-Würstchen) zum Selbstbelegen mit verschiedenen Beilagen (A,D,K,M)	KNUSPERSTICKS (Gemüse-Käse- Stäbchen) mit Butter- Erbsen* und Kartoffel* -Stampf (A,E,M,S)	PASTINAKENCREME- SUPPE mit Kräutercroutons (A,M)	BOHNENPFANNE à la Chili sin carne mit gebratenem Gemüse- Bulgur* (A)	SCHUPFNUDELN (Kartoffelnudeln) mit Basilikumsoße und Schwarzwurzeln (A,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Vanillepudding mit Schokosoße (A,E,M,N)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Nikolaus: Mandarine und Schoko-Nikolaus (C,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 = 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