

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	MILCHSCHNITZEL mit Brokkoli und Kartoffel* -Stampf, dazu Ketchup oder Senf (A,E,M)	GEMÜSE-SOJA-RAGOUT (mit Möhren, Erbsen* , Kohlrabi, Pilze) mit Vollkornreis (A,D,M,S)	GEFLÜGEL-BRATWURST mit dunkler Soße, Sauerkraut und Petersilien- Kartoffeln* (O)	SPÄTZLE mit frischen Champignons und Möhren, dazu Kräutersoße (A,E,M,S)	GEBRATENES SEELACHSFILET mit Blattspinat, Tomatensoße und Fusilli* (A,F)
Veggi-Menü	MILCHSCHNITZEL "WIENER ART" mit Zitrone und buntem Nudel* -Salat (A,E,M9)	KÜRBIS-CURRY mit Lauchzwiebeln und Paprika, dazu Basmatireis	BRATWURST VEGGI mit Buttermais und Kartoffel* -Püree (A,E,M)	DITTMARSCHER KARTOFFEL* -KOHL-EINTOPF mit Majoran, dazu Bauernbrot (A,S)	PASTA* mit würziger Gemüse-Linsenbolognese und Käse (A,M,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	Frisches Obst der Saison	Wackelpudding mit Vanillesoße (M)	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