

05.01. bis 09.01.2026

| | 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 = 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