



26.01. bis 30.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit- Menü	CHILI CON CARNE (Rinderhack, Kidneybohnen, Mais, Möhren, Tomaten) mit Sauerrahm und Vollkornreis (M,S)	KARTOFFEL*- BROKKOLI-AUFLAUF mit Käse überbacken, dazu Kräutersoße (A,M)	ASIA-BÜFFET VEGGI: MINI FRÜHLINGSROLLEN mit Gemüsefüllung, dazu Bratreis und Breatnudeln (A,D,H,S)	PASTA* MIT LACHS- TOMATEN- SAHNESOßE und frischen Kräutern (A,F,M)	Keine Ausgabe Zeugnisausgabe/ Winterferientag
Veggi- Menü	ENCHILADAS de SOJA (mexikanische, überbackene WRAPS mit Sojafüllung) (A,C,D,M)	KICHERERBSEN- EINTOPF mit Tomaten, Gemüse und frischem Koriander, dazu Basmatireis (A,H,S)	ASIA-BÜFFET VEGGI: MINI FRÜHLINGSROLLEN mit Gemüsefüllung, dazu Bratreis und Breatnudeln (A,D,H,S)	PASTA* ALLA GENOVESE (mit Basilikumpesto und Hartkäse) (A,M,N)	Keine Ausgabe Zeugnisausgabe/ Winterferientag
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	Mango-Lassi (Joghurtdrink) (M)	Mandarinen-Quark* (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

