



02.02. bis 06.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	Keine Ausgabe Lernentwicklungs-gespräche	HAUSGEMACHTE GEMÜSEFRITKADELLE mit Kräuter-Quarkdip* und parboiled Reis* (A,E,M)	PUTENSTEAK mit Tzaziki und Brokkoli, dazu Röst-Kartoffeln* (M)	PASTA MISTA: Spaghetti* mit Zucchini-Kurkumasoße und Fusilli* mit rotem Tomaten-Pesto und Rucola, dazu Hartkäse (A,M)	GEBRATENES FISCHFILET mit leichter Senfsoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln* (K,F,M)
Veggi-Menü	Keine Ausgabe Lernentwicklungs-gespräche	SPINATKNÖDEL mit Champignonrahmsoße (A,E,M)	SELLERIE-KNUSPERSCHNITZEL mit gemischtem Gemüse, Kräuterdip und parboiled Reis* (A,M,E,S)	PASTA MISTA: Spaghetti* mit Zucchini-Kurkumasoße und Fusilli* mit rotem Tomaten-Pesto und Rucola, dazu Hartkäse (A,M)	HAUSGEMACHTE GEMÜSEFRITKADELLE mit Limetten-Quark*, dazu Süßkartoffel-Gemüse-Mix aus dem Ofen (A,E,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	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	hausgemachter Zitronenkuchen (A,E)



***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 = geschwärtzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phenylalanin

