

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	PUTENGULASCH MIT PAPRIKASTREIFEN dazu Bohnen und Vollkornreis	PASTA* mit würziger Gemüse-Linsenbolognese und Käse (A,M,S)	FISCHSTÄBCHEN mit hausgemachter Remoulade, Erbsen* und Kartoffel* -Stampf (A,E,F,M)	KAROTTEN-CREME-SUPPE mit parboiled Reis* (A,M,N)	NUDEL* -GEMÜSEPFANNE (Paprika, Champignons, Tomaten, Romanesco), dazu Basilikumsoße und Hartkäse (A,M)
Veggi-Menü	SOJA-GESCHNETZELTES mit frischen Champignons und Quinoa (A,D,M,S)	PASTA* mit buntem Paprika-Tomaten-Ragout und Käse (A,M)	VISCH FRIKADELLE (VEGAN) mit Kohlrabigemüse und Kartoffel* -Karottenpürree (A,M)	MINISTRONE italienische Suppe mit mediterranem Gemüse, dazu Ciabattabrot (A,S)	REIS-GEMÜSEPFANNE (mit frischem Gemüse der Saison), dazu Kräuter- Quark* (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	Zitronen-Minze- Quark* (M)	Frisches Obst der Saison	Naturjoghurt* mit Honig und Walnüssen (M,N)	Frisches Obst der Saison

***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

