



09.02. bis 13.02.2025

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