

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	TORTELLINI (Spinat-Ricotta) mit fruchtiger Tomatensoße und Käse (A,M)	KOHLRABISUPPE mit Kräuter- Vollkorncroutons (A,M,S)	GEBRATENES FISCHFILET mit Gemüse und Bechamel-Kartoffeln* (A,F,M)	ÜBERRASCHUNGS- ESSEN	VEGGI BRATWURST mit veganer Bratensoße, Möhrengemüse und Petersilien-Kartoffeln* (A,M)
Veggi-Menü	SCHUPFNUDEL- GEMÜSEPFANNE (gelbe Möhren, grüne Bohnen, Frühlingslauch) mit Pestosoße (A,E,M)	BROKKOLI- CREMESUPPE mit Brokkoliröschen und Croutons (A,M,S)	GEMÜSESCHNITZEL mit grüner Kräutersoße, dazu Kartoffel*- Selleriestampf (A,E,M)	ÜBERRASCHUNGS- ESSEN	TERIYAKI-GEMÜSE (Sprossen, Frühlingslauch, Möhren, Weißkohl) mit parboiled Reis* (A,D,E)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Milch*-Shake (M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Überraschungs- Dessert	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