

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	KLEINE OFEN-KARTOFFELN* mit Radieschen-Quark* und Champignon-Mais-Gemüse, dazu Kräuterbaguette (A,M)	GEBRATENE SEELACHSSTREIFEN (MSC) mit Linsengemüse und Eierspätzle (A,E,F)	DEFTIGER HÜHNEREINTOPF mit Möhren, Sellerie, Lauch, frischen Kräutern, dazu Vollkornreis (A,S)	GNOCCHIS (Kartoffelnudeln) mit Tomaten-Sahnesoße, dazu frisches Gemüse der Saison (E,M)	Keine Ausgabe Karfreitag
Veggi-Menü	FRISCHER SPARGEL mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilien-kartoffeln* (E,M)	FARFALLA ALLA EMILIANA (Schleifennudeln* mit Erbsen*-Rahmsoße) (A,M)	GEGRILLTER TOFU mit gebackenen Kartoffeln* und Paprikasalsa (D)	SÜßER BROTAUFLAUF mit Apfelspalten* und Kirschen, dazu Vanillesoße (A,E,M)	Keine Ausgabe Karfreitag
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	Eis (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

DE-ÖKO-039



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