

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE mit Möhren und Emmentaler Käse, dazu Röstzwiebeln und Tomatensoße (A,E,M)	OFEN-SEELACHS mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone mit Kräuter dip und Dinkel-Reis (F)	GEFLÜGELBRATWURST mit Bratensoße, Maisgemüse und Petersilien-Kartoffeln* (S)	PASTA* ALLA ARRABIATA mit würziger Tomatensoße, gebratenem Gemüse und Käse (A,M)	Ofen-Spargel mit Buttersauce und Pellkartoffeln* (A,C,M,N,S)
Veggi-Menü	SPANISCHE TORTILLA (Kartoffel*- Eiomelett mit Paprika, roten Zwiebeln und Zucchini (E)	PAPRIKA-GESCHNETZELTES mit Kokosmilch, Kräutern und Bulgur* (vegan)	VALESS SCHNITZEL mit weißem Spargelrahm und Kartoffel*-Püree (A,M)	PASTA* "PRIMAVERA" mit Tomaten, roten Zwiebeln, Frischkäse und vielen Kräutern (A,M)	HAUSGEMACHTE QUINOA-FRIKADELLE mit Joghurt*-Dip und Möhren-Lauchgemüse (M,N)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße (M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Mini-Berliner (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 = geschwärzt, 7 = gewachst,
8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phenylalanin

DE-ÖKO-039